РУССКАЯ

Ольга и Павел Сюткины

КУХНЯ в лицах

Непридуманная история

И СОВЕТСКАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русская кухня – это явление, в котором разбираются, кажется все. Но на самом деле мы очень мало знаем о прошлом нашей кулинарии. Что в ней исконное, а что заимствованное? Вредная она или полезная? Кто написал первую поваренную книгу, приготовил гурьевскую кашу? Как раньше называлось сливочное масло и что сделал Микоян для каждого советского гражданина? Об этой читайте в новой книге Ольги и Павла Сюткиных.

- Ольга и Павел Сюткины
  - Введение
  - Сказки и рецепты от Сергея Друковцева
  - Василий Левшин: энциклопедист на кухне
  - Дмитрий Гурьев, министр и гастроном
  - Екатерина Авдеева, или Последний романтик кулинарии
  - Мари-Антуан Карем как зеркало русской гастрономии
  - Стихи на обед от Владимира Филимонова
  - Игнатий Радецкий: в переводе с французского
  - Герасим Степанов, или Мемуары слепого повара
  - Елена Молоховец, или Девушка из Смольного
  - Иван Забелин: триумф бытовой истории
  - Николай Костомаров: карьера
  - Поваренная книга Толстых
  - Парижское масло Николая Верещагина
  - Михаил и Пелагея: кулинарный роман
  - Великий кулинарный проект Анастаса Микояна
  - Карим Махмудов и национальные кухни
  - Загадочный Вильям Похлебкин
  - Николай Ковалев: без прошлого нет будущего
  - Заключение
  - Библиография
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9

- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53

- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97

- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141

- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151

Ольга и Павел Сюткины
Русская и советская кухня в лицах

Введение

Нет, наверное, другого явления нашей культуры, которое вызывало бы в последнее время столь яростные дискуссии, как русская кухня. С одной стороны, кулинария – та область, в которой разбираются все. Как, например, в футболе или художественной гимнастике. Но вместе с тем признаемся себе честно: отечественная гастрономия – действительно неоднозначный для оценки феномен.

И дело не в том, что общество делится на ее сторонников и противников. Тех, кто убежден, что великая русская кулинария, пришедшая к своему апофеозу в конце XIX века, достойна поклонения и продолжения. И тех, кто отказывает ей в праве на будущее, полагая, что она изжила себя, превратившись в любопытный музейный экспонат.

Не скроем – мы на стороне первых. И готовы отдать должное вкусовым сочетаниям и приемам, воплотившимся в нашей исторической кулинарии. Исторической – не значит древней. История ведь это и наш вчерашний день. И то советское время, которое оставило неизгладимый след в нашей кулинарной памяти.

Вместе с тем мы понимаем, что кухня не приемлет «черно-белых» суждений. Истина всегда будет носить оттенки полутонов, сочетая в себе разные взгляды. Дискуссии эти возникли не вчера – сотни лет наши застольные традиции обсуждались и осуждались, становились предметом восхищения и неодобрения. Это свидетельствует о том, что русская кулинария – живой организм, взрослеющий, развивающийся, обретающий силу и влияние. Но, к сожалению, и угасающий в случае, если не сможет обрести второго дыхания, найти себя в изменяющейся действительности.

Ведь вся история нашей гастрономии – это рассказ о том, как из локального и, в общем-то, не самого разнообразного и богатого меню жителей Среднерусской равнины за тысячу лет вырос огромный и яркий феномен великой русской кухни. Вобравшей в себя лучшие достижения многих эпох. Выработавшей уникальные поварские приемы, технологии и блюда. Создавшей, наконец, своеобразные вкусы и обычаи подачи блюд.

И все-таки это не просто перечень событий, эпох и продуктов. Нет! История русской кухни – это и судьбы людей, создававших ее. Любые события имеют личностный, индивидуальный характер. А уж что более подвержено влиянию автора, создателя, чем наше повседневное меню? И что может быть важнее, чем то, что едим мы и наши близкие? «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу

тебе, кто ты» – этот известный афоризм французского кулинара Жан-Ансельма Брийя-Саварена стал банальным, однако не потерял актуальности даже сегодня. Вот только справедлив и обратный подход: именно человек создает для себя ту еду, которой достоин. И в этом смысле история русской кухни приобретает весьма поучительный характер.

Кто же они, эти люди, создававшие нашу гастрономию? В этой книге мы попытались рассказать о них. Конечно, мы далеки от мысли о том, чтобы привести исчерпывающую летопись персонажей русской кулинарии. Те люди, о которых мы пишем, – лишь наш во многом субъективный выбор. Есть среди них и такие «гиганты», мимо которых объективный исследователь просто не может пройти. Есть и те, чье творчество и мысли оказались созвучны нашему взгляду на русскую кухню. Вот почему книга эта помимо детальной информации – цифр, дат, цитат – несет еще и наш, очень личный подход.

Русская гастрономия, к великому сожалению, имеет один очень важный недостаток – отсутствие традиции записи рецептов. Первые более или менее близкие к сегодняшнему пониманию поварские книги появляются у нас в конце XVIII века. Все, с чем мы встречаемся до этого – немногочисленные записи в летописях, «Домострой» (1550-е годы), «Роспись царским кушаньям» (1610–1613 гг.), травники и т. п., – несут, конечно, кулинарную информацию. Но в большинстве своем это все же перечень блюд с редкими советами по их приготовлению. Как водится в средневековой литературе, многое отдается «на откуп» самому повару: никаких сведений о весе, количестве продуктов и времени приготовления в этих записях нет. Лишь опыт и чутье специалиста могли подсказать, что и как следовало готовить.

И вот наступает конец XVIII века, когда у нас начинают выходить интереснейшие кулинарные издания, носящие новаторский для России характер. Подчеркиваем: для России, поскольку в Европе гастрономические книги к этому времени давно не являлись редкостью. Любой библиотечный каталог выдаст вам не один десяток кулинарных изданий XV–XVI веков, написанных в Италии, Испании, Франции, Англии.

Это не ерничание по поводу нашей отсталости, а реальный факт, который нужно признавать. И здесь нет ничего стыдного – в таком же положении находилась вся остальная Европа. Можно долго искать причины, по которым итальянская, французская гастрономия совершили такой мощный скачок в XVI–XVII вв., но, как бы то ни было, на многие столетия они стали ориентиром для поваров всего цивилизованного мира.

Что касается России, то в кулинарной жизни нашей страны

конец XVIII века – время подведения некоторых итогов прошедшего столетия, попытка систематизировать весь тот «винегрет», который обрушился на отечественную кухню из-за границы. Ладно бы только привнесенный из-за рубежа. Тут ведь надо понимать, что пытливый русский ум и сам всегда стремился к совершенству. В результате к концу XVIII века в стране сложилось весьма своеобразное понимание заграничной кухни и технологии приготовления заимствованных блюд.

Таким образом, создание сборников, энциклопедий кулинарных рецептов, если хотите, их «кодификация» превратилась в естественную необходимость. Не случайно в этот период они появляются как грибы после дождя. Вот только дошедшие до нас сведения[1]:

1773 год – С. Друковцев «Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…»,

1779 год – С.Друковцев «Поваренные записки»,

1780 год – С. Друковцев «Экономический календарь»,

1786 год – С. Друковцев «Солдатская кухня»,

1787 год – Аненков «Экономические записки»,

1790 год – Н. Осипов[2] «Старинная русская ключница и стряпуха», Н. Яценков[3] «Новейшая и полная поваренная книга»,

1795 год – В. Левшин «Всеобщее и полное домоводство»,

1796 год – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (В.Левшин) – первые тома вышли в 1795 году, И.Ляликов «Городской и сельский эконом», «Постная кухня» (СПб, изд-во Сумарокова),

1808 год – «Поваренный календарь или самоучитель поваренного искусства…»,

1816 год – В.Левшин «Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов», «Повар королевский или новая поварня, приспешная и кандиторская для всех состояний; с показанием сервирования стола от 20 до 60-ти и больше блюд и наставлением для приуготовления разных снедей».

Все эти книги являются ярким примером создания и систематизации кулинарной культуры. Благодаря этим источникам мы можем проследить основные тенденции в становлении и развитии русской гастрономической литературы.

Что является главным содержанием этих книг? У них несколько направлений. Первое – это, назовем сегодняшним термином, пропаганда западных поварских достижений. Здесь можно выискивать какие-то конспирологические соображения. Но действительность проста. «Щи да кашу – это ведь каждая баба

знает, как готовить». Другое дело – пупьеты, пастеты, рисольеты – как тогда назывались эти западноевропейские кулинарные хитрости. Здесь действительно был простор для привития вкусов и воспитания публики. И вряд ли стоит ставить в вину нашим первым кулинарным авторам их стремление познакомить читателей с гастрономическими достижениями века. Ведь и вся русская культура той эпохи – это, в какой-то степени, гонка за передовыми (как они казались нашим соотечественникам тогда) взглядами и порядками Европы. И оценить – плохо это или хорошо – мы можем лишь из сегодняшнего дня, умудренного знаниями более двух веков последующей истории.

Другое дело, что знакомство с иностранным опытом не мешало собиранию и анализу достижений собственной гастрономии. В этом смысле работы С. Друковцева, Н. Осипова и, особенно, В. Левшина стали неоценимым подспорьем для читателя. Знаменитый термин «русская поварня», как перечень отечественных рецептов, впервые появляется в его многотомном «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском», издававшемся в 1795–1798 годах. И хотя в своих публикациях он сетует на то, что многие рецепты утеряны и не дошли до наших дней, нужно признать, что его собрание – один из самых полных перечней блюд этой самой исторической поварни.

Мы не случайно заговорили об иностранном опыте. Развитие национальной кухни вне международного контекста невозможно. Как невозможно гармоничное развитие изолированной от мира культуры. И в этом смысле русская гастрономия всегда показывала пример широкого и активного заимствования блюд, кулинарных приемов, названий. Вот уже многие столетия она является кухней метрополии, впитавшей в себя поварские традиции множества народов, вошедших в сферу влияния России.

СЛОВАРЪ

ПОВАРЕННЫЙ,

ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ

И

ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

Часть Вторая.

Д. до Ов.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи,

у Хр. Риднгера и Хр. Клаудія.

1795.

Но этот приток гастрономического опыта питался и, как это принято говорить сейчас, из «дальнего зарубежья». Ведь будем откровенны, русская культура начала XIX века насквозь пронизана французским влиянием. Чем, собственно, кулинария должна была отличаться от других сфер – языка, моды, литературы, – чтобы не испытывать на себе этого воздействия?

Правильно, она тоже ощутила мощный приток европейского опыта, новой для себя практики и подходов.

Одним из символов этого сотрудничества на многие годы (если не сказать столетия) вперед стал французский классик кулинарии Мари-Антуан Карем. Посетивший Россию всего на несколько месяцев 1819 года, он, тем не менее, превратился в объект поклонения для поколений русских поваров и любителей «высокой кухни». Вот почему, рассказывая о лицах русской кулинарии, мы не можем пройти мимо этой персоны, заслуженно пользующейся славой одного из отцов-основателей новой русской кухни XIX века.

Впрочем, разговор об иноземном влиянии не должен внушать вам мыслей об утрате аутентичности и собственного стержня в нашей национальной кулинарии. Просто вопрос стоит не так. В нашей литературе издавна утвердилось мнение, что первая половина XIX века в России – это период проникновения в страну иностранной кухни, активной экспансии европейских блюд, поваров, застольных привычек и обычаев. Однако не стоит забывать и о славянофильской тенденции, проявившейся позже, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях в пику западному влиянию.

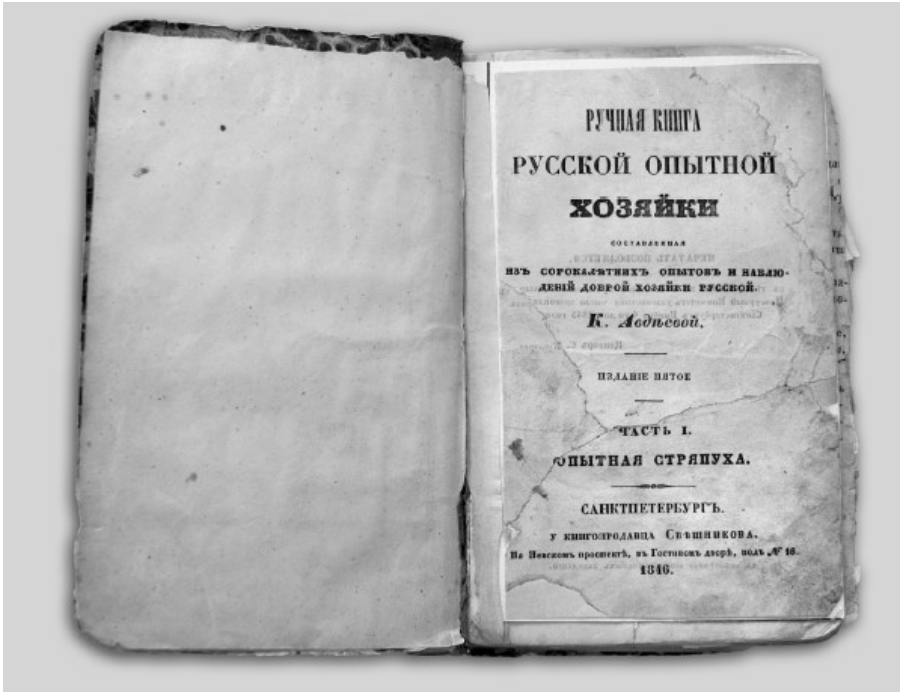
Любое действие рано или поздно рождает противодействие, и в этом смысле русская кухня не стала исключением. Засилье иностранщины, набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период уж слишком очевидным и не могло не вызвать протестов «славянофильской» оппозиции. Но привычное противостояние ее «западникам» было значительно сложнее, чем принято считать. А самое главное – имело совершенно неочевидные последствия для нашей кухни.

Главная польза этого «соревнования» состояла в активном развитии обоих направлений: кухни, ориентированной на Францию, как некий вектор для движения вперед, и кулинарии, продолжающей исконно русские традиции. Каждое из этих направлений имело в середине XIX века своих ярких представителей. Так, скажем, Игнатий Радецкий, долгое время проработавший кулинаром за границей, волей-неволей стал лидером первого направления. Даже название его книги «Альманах гастрономов» повторяет заглавие вышедшей в 1803–1812 гг. во Франции работы Гримо де ля Реньера «Almanach des gourmands». Это была творческая и искусная попытка соединить в себе две национальные кулинарии. Попытка, не игнорирующая, а всячески подчеркивающая и использующая положительные стороны каждой кухни.

Современник И.Радецкого русский повар Герасим Степанов

прославился своими монументальными гастрономическими трудами. А изданный в 1851 году «Последний труд старца слепца Герасима Степанова» увенчал его карьеру гастронома и писателя. Несомненный авторитет русской кухни тех лет, он более 55 лет провел за плитой, начав карьеру «мальчиком на побегушках» и дослужившись до шеф-повара. Написанные им руководства были весьма популярны среди русской публики. Изданная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в списке библиотеки А.С.Пушкина, разобранной после смерти поэта. Яркие и образные книги автора содержали описания множества русских и заимствованных блюд. Но все же основной акцент, дух и стиль работы сводился к изложению традиционных отечественных поварских секретов.

Не менее важны для нашей культуры стали и труды Екатерины Авдеевой – первой женщины-автора русской кулинарной книги. Впрочем, кулинария была лишь частью огромного писательского таланта этого человека, оставившего после себя множество этнографических и прикладных работ. На наш взгляд, Е.Авдеева – очень недооцененный автор. Только вчитайтесь, вслушайтесь в ее слова: «Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепт». Как актуально они звучат!


РУЧНАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ
СОСТАВЛЕННАЯ
ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.
К. Авдѣевой.
ИЗДАНІЕ ПЯТОЕ
ЧАСТЬ I.
ОПЫТНАЯ СТРЯПУХА.
САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.
На Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ дворѣ, подъ № 16.
1846.

Вообще, женская тема в русской кулинарии достаточно давняя и тем не менее нераскрытая. Нет никаких сомнений, что во все века на кухне и у печи заправляли в основном они. Хозяйка большой семьи (а другими они на Руси зачастую и не были) издавна была ответственна за ее питание. И вставая до зари, выгребала из печи остывшие за ночь угли, разводя огонь для завтрака.

В старинных книгах повара – мужчины. Начиная с «Домостроя» (1550-е годы), где целая глава так и называется: «Поварам наставление…». То же самое мы встречаем и, скажем, в «Расходной книге Патриаршего приказа» (1698 год): «поваром отпущено белуги.». Профессиональный повар, работавший у хозяина или по найму, всегда был мужчина.

И лишь с конца XVIII века в русской кухне открывается век женщин-кулинаров. Вернее, скажем так: начинается время, когда они вровень становятся со своими коллегами-мужчинами в общественном мнении как профессионалы. Уже одна из первых российских поварских книг так и называется: «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха». Написанная еще в 1790 году русским писателем Николаем Осиповым, она и посвящается женщине: «Ее благородию, милостивой государыне моей Анне Григорьевне Усовой». Слово «стряпуха» – оно и рода-то мужского в этом значении не имеет. Ведь «стряпчий» – совсем из другой области.

Но обратите внимание: это, пожалуй, последний раз, когда «стряпухой» называют женщину-кулинара в поварских книгах. Если в тексте время от времени оно прорывается, скажем, у Василия Левшина, то в официальных заголовках – редко. Лишь у Екатерины Авдеевой (в 1840-е) стряпуха еще упоминается, но лишь как одна из поварских специальностей. Все чаще ему на смену приходит более употребительное – «повариха». Посмотрите иллюстрацию на следующей странице, прошло всего 6 лет – и какая разница.

Итак, слово повариха к началу XIX века все более и более употребимо в печати. Но все чаще сменяется оно иным. В одном за другим изданиях русская женщина-кулинар именуется «хозяйкой». И это справедливо и логично. Ведь она по сути, – хозяйка дома, кухни, на которой держится семья. «Из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской» – такой подзаголовок имела одна из книг Екатерины Авдеевой. Она сполна заслужила этот титул – своей жизнью, нелегкой судьбой и четырьмя поварским и хозяйственными книгами, выдержавшими множество переизданий вплоть до самой революции.

ПОСТНАЯ
ПОВАРИХА

или

пріуготовленіе разныхъ постныхъ кушаньевъ.

вторымъ изданіемъ

съ Указнаго дозволенія.

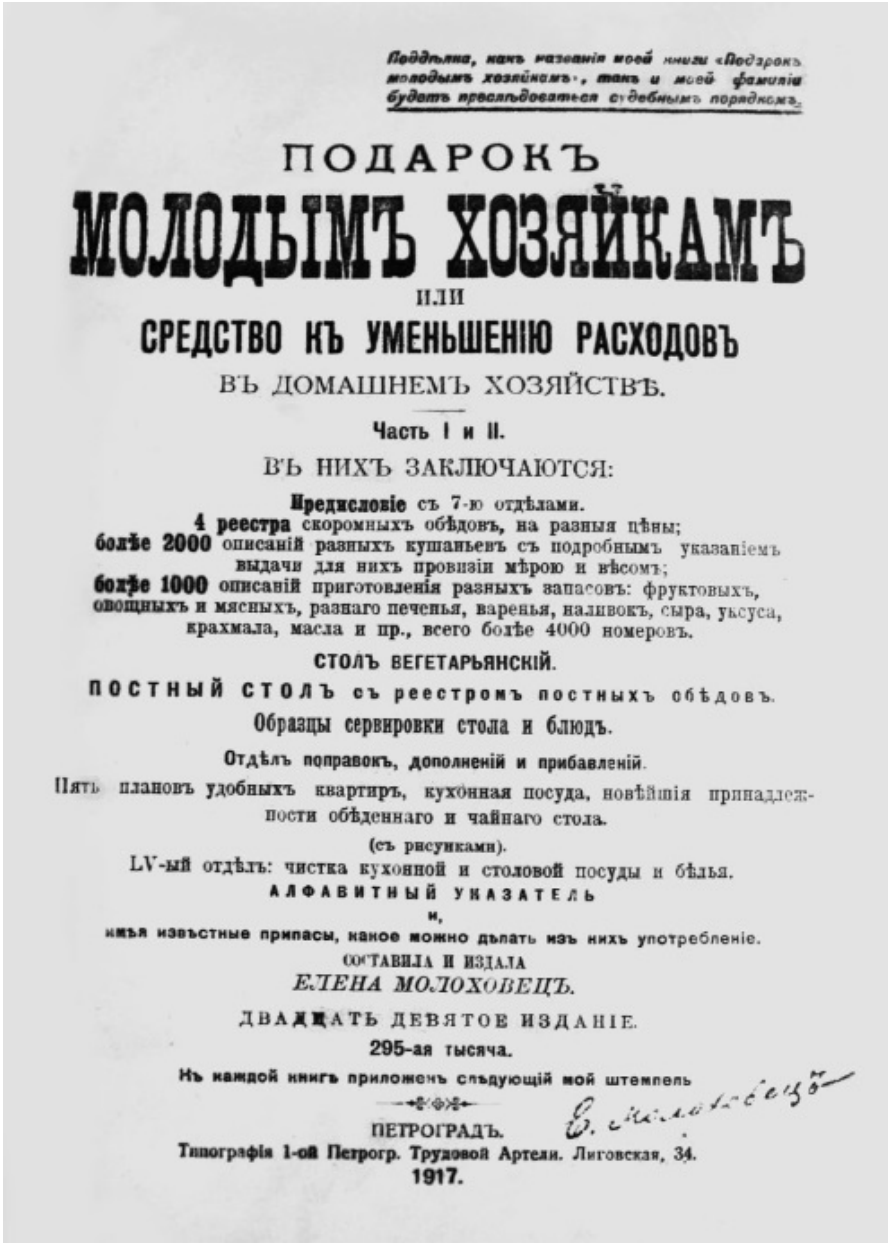
КОСТРОМА
въ вольной Типографіи Н: С:
1796 году

Но слово «хозяйка» имело у Авдеевой все-таки немного бытовой оттенок. Речь шла не о «владении», а лишь об обыденном понимании помещичьего или более-менее обеспеченного хозяйства. А жизнь русская мало-помалу менялась. И наступали новые времена.

«Я почувствовала радость от осознания того, что могу быть

полезной моим соотечественникам, так как я могу сказать без хвастовства, что моя книга о домашнем хозяйстве, изданная в 1861 году, в эпоху отмены крепостного права, избавила от больших трудностей многих землевладельцев, когда они оказались внезапно без слуг, поваров, абсолютно не владея кулинарным искусством. Благодаря моей книге наши русские дамы прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне».

Это немногим известное письмо Елены Молоховец подвело своеобразный итог роли женщины-кулинара в России. От крепостной стряпухи, наемной поварихи, работающей в барских домах, – К ХОЗЯЙКЕ. Понятию, которое применительно даже к современной женщине мало изменилось. Независимо от материального положения, семейного статуса, условий жизни – она хозяйка своего стола, своего дома. Который так хочет сделать добрым и гостеприимным.



Поддѣлка, какъ названія моей книги «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ», такъ и моей фамиліи будетъ преслѣдоваться судебнымъ порядкомъ.

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

Часть I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны;
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

Отдѣлъ поправокъ, дополненій и прибавленій.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

(съ рисунками).

LV-ый отдѣлъ: чистка кухонной и столовой посуды и бѣлья.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

и,

имѣя извѣстные припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ДЕВЯТОЕ ИЗДАНІЕ.

295-ая тысяча.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель

ПЕТРОГРАДЪ.

Типографія 1-ой Петрогр. Трудовой Артели. Лиговская, 34.

1917.

Сама же история Молоховец полна тайн. Собственно первая и главная ее загадка заключается в том, как обремененная семьей и домашними заботами 30-летняя женщина смогла написать столь значительную (хотя бы просто по объему) книгу. Причем 30-летняя – это сильно сказано. Книга еще в 1860 году одобрена цензурой и, следовательно, писалась автором, которому едва исполнилось 27–28 лет. Не просто книга, а подробнейший труд, в котором представлено скрупулезное описание блюд, технология

их приготовления с точными мерами продуктов и временем приготовления, учетом сезонности, постов и возможных затрат на продукты. Почти 400 страниц текста, набранного убористым шрифтом, содержали более 2000 описаний разных кушаний, свыше 1000 советов по приготовлению различных запасов, а всего давалось более 4000 советов (в окончательном варианте книги).

«Подарок молодым хозяйкам» вошел в классику российской культуры. Именно так: не гастрономии, а культуры. Это была книга, на которой воспитывались поколения наших сограждан. Причем мы далеки от мысли, что все они ее читали. Совсем не обязательно. Просто это такой образ, который в 1880-1920-е годы был рядом со многими. Ну, каким, например, после войны стала «Книга о вкусной и здоровой пище». И для людей, с детства видевших это издание, листавших его, Молоховец превратилась в символ спокойной и обеспеченной жизни. Которая когда-то была у них.

Таких книг-символов в нашей гастрономии было немного. Пожалуй, последним дореволюционным примером стала великая работа Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства». На ней выучилось бесчисленное количество профессиональных поваров и любителей. Более ста лет ее автор – признанный мастер и учитель. При этом Александрова-Игнатьева – это одна из наиболее драматичных судеб в отечественной кулинарии. Пережив революцию, она осталась верна профессии – много лет преподавала пищеведение в Первой практической школе поварского искусства и домоводства в Ленинграде. В 1927 году ей удалось переиздать свою книгу. К сожалению, в очень сжатом и урезанном виде. В 1932 году у нее выходят еще два пособия по общественному питанию. А затем – полная тишина. От родственницы «врага народа» отвернулись все. Умерла она в 1953 году в Ленинграде, чуть более месяца не дожив до 81 года.

И все-таки русская кухня развивалась не только благодаря поварам и кулинарам. Мы уверены, что кухня – это не только рецепты и блюда. Это еще и часть огромной национальной культуры. Вот почему, говоря о развитии нашей гастрономии, мы не можем пройти мимо целой плеяды людей – историков, этнографов, поэтов, да и просто талантливых любителей, внесших в нее свой вклад. Николай Костомаров и Иван Забелин – выдающиеся историки, положившие начало изучению нашего старинного быта. Именно им мы должны быть благодарны за «выловленные» в старинных рукописях и грамотах мельчайшие детали той, давно ушедшей жизни. За дотошное и вместе с тем понятное сегодняшнему человеку описание вкусов и застольных

порядков, манеры подачи блюд и технологии их приготовления, которые были характерны для наших предков 500–800 лет назад.

Николай Верещагин – талантливый ученый, изобретатель, подвижник. Именно ему мы обязаны вологодским маслом на наших столах. Именно он стоял у истоков крестьянской кооперации, промышленного масло– и сыроделия, расширения экспорта этих традиционных продуктов в Европу. Продуктов, которые не были забыты и в советскую эпоху.

Говоря о нашей послереволюционной жизни, мы всегда задавали себе вопрос: была ли советская кухня логичным продолжением великой русской гастрономии? Или явилась лишь случайным «зигзагом» истории? Был ли общепит застывшим «советским чудовищем»?

Конечно, советская кухня – прямая наследница кухни дореволюционной. Но посмотрите на новые тенденции 1920-1930х годов. Ведь многие из них: послевоенная разруха, создание промышленных гигантов, где одновременно надо было кормить десятки тысяч рабочих, увлечение концентратами, консервами, внедрение в практику науки о лечебном питании – были не только в СССР, но и в западных странах. Другое дело, что мы привнесли в этот процесс огромную идеологическую составляющую. Поэтому важно обратить внимание на то, что у этой нашей кухни были крупные достижения, но и не менее трагические ошибки. Увидеть взлет и падение «великого советского стиля» в питании.

Наша кухня никогда не была единой. И до революции она делилась на крестьянскую и городскую, кухню фабричных рабочих и интеллигенции, купеческую и аристократическую, православную и раскольничью. Стоит также обратить внимание на национальные, географические особенности. И в этом смысле социалистический период изменил не много. Да, была попытка создания новой модели питания, новой его философии и практики. Удалась ли она – вопрос спорный и сегодня. Советский проект – это гигантский эксперимент, изменивший пищевые традиции и «кухонную» память народа. Нигде в мире ничего подобного не происходило. И итоги его еще предстоит осмыслить.

Разговор о советской кулинарии был бы невозможен без упоминания Анастаса Ивановича Микояна. С 1930 года он – народный комиссар снабжения, с 1934 года становится наркомом пищевой промышленности, отвечающим за обеспечение населения продуктами питания. Мы далеки от того, чтобы идеализировать образ этого сталинского соратника. Но при всем при этом А. Микоян навсегда останется автором уникального

эксперимента, инициатором коренной реформы советской пищевой промышленности и кулинарии. И в общем даже этого уже достаточно, чтобы человек вошел в подлинную историю нашей родины. Не историю вождей, генсеков и президентов, а историю личностей, действительно изменивших жизнь миллионов наших сограждан.

Но, даже делая скидку на «директивный» характер советской экономики и хозяйства, нельзя обойти стороной простой факт. Наша кулинарная культура 19501980-х годов создавалась не в кабинетах ЦК КПСС и Совмина. Она создавалась обычными людьми – учеными и технологами, врачами и писателями. Вильям Похлебкин – своего рода олицетворение этого процесса. Возродивший понятие исторической русской кулинарии, он запомнился яркими и подробными книгами, статьями, выступлениями.

В. Похлебкин – первый советский автор, который начал рассматривать нашу кухню не просто как некий набор блюд, рецептов, кулинарных приемов. А как элемент национальной культуры, в общем контексте тех исторических событий, которые происходили в ту или иную эпоху. Мы не случайно сказали – первый советский автор. Дело в том, что в русской дореволюционной исторической науке такой подход не был уникальным. Труды И. Забелина, Н. Костомарова, работы А. Терещенко воплощали именно такое видение русской кухни. Они подходили к ней в аспекте общих исторических событий и тенденций.

При Советском Союзе этот подход был практически забыт, возобладало лишь примитивное технологическое восприятие кухни как набора рецептов. Кухня лишилась своей истории, своих корней и основ. И в этой связи работы В.Похлебкина стали уникальными, резко контрастируя с подавляющим большинством подобных трудов. Однако нельзя забывать и того, что он был не одинок в этих своих взглядах. Для нас оказалось очень важным проследить судьбы двух авторов, посвятивших себя русской кухне, – Вильяма Похлебкина и Николая Ковалева. Двух ученых, работавших, казалось бы, параллельно, но так и не нашедших контакта и понимания друг с другом.

Вклад Н. Ковалева в историю русской кухни очевиден. И может быть, главное, за что мы должны быть благодарны ему, – так это за яркую картину этого явления. Именно благодаря ему мы ушли от банального представления об исторической русской кухне как о непрерывной череде каш, блинов, щей и жареных лебедей. И стали понимать, насколько рациональной и продуманной была наша старинная гастрономия. Как она

впитывала в себя опыт соседних стран и народов, творчески перерабатывала его, осваивала новые продукты и приемы, постепенно превращаясь в великую русскую кулинарию.

* * *

Лица русской кулинарии… Работая над этой книгой, мы очень жалели о том, что не можем упомянуть еще многих людей, посвятивших себя нашей кухне, ее практическому использованию. Может быть, поэтому очень кстати пришлась простая фраза, сказанная нам одним из ветеранов советского общепита: «Когда будете писать про советский период нашей кулинарии, пожалуйста, запомните, что и в Москве, и в других городах так много было достойных людей, которые отдали этому делу всю свою жизнь!» Мы ведь понимаем, что старик говорил не только о своей судьбе. Но и обо всей великой русской кухне, ставшей, возможно, той самой национальной идеей, которую мы так долго искали.

Сказки и рецепты от Сергея Друковцева

«Сова в день спала, по ночам летала, кур хватала, где что видела и от кого что слышала, рассказывала».

С. Друковцов, «Сова, ночная птица» (1779)

Говоря о сохранении русской кухни, мало кто имеет четкое представление о том, что на самом деле нужно сохранять. Одна из причин этого – отсутствие в нашей истории давней традиции записи рецептов. То есть, конечно, кто-то из знатоков назовет авторов старинных кулинарных сборников. Вот только насколько они старинные?

И в этой связи нельзя не вспомнить человека, который, похоже, стал первым исследователем и «собирателем» нашей кухни. Мы говорим «похоже», поскольку свидетельством этому является лишь дата выпуска книги, в немногих уникальных экземплярах находящейся сегодня в библиотеках. Могли ли быть другие, более древние авторы, написавшие поваренные пособия на Руси? Да, вполне возможно. Но именно Сергею Друковцеву (1731–1786) мы обязаны самой старой дошедшей до нас русской кулинарной книгой.

Сергей Васильевич Друковцев (в некоторых изданиях его фамилия звучит как Друковцов) происходил из дворян, был сыном титулярного советника. Начал службу в армии (1742); позднее состоял при артиллерийском ведомстве с чином асессора артиллерии. 9 ноября 1765 года получил должность прокурора в 1-м департаменте Главной провиантской канцелярии в Москве, где прослужил до 1773 года[4]. С 22 ноября 1772 года – член Вольного экономического общества. Выступал со статьями по вопросам ведения помещичьего хозяйства в приложениях к газете «Московские ведомости» (1773, № 87, 94; 1775, № 6; 1777, № 30; 1779, № 15, 20; 1783, № 10).

Закономерно или лишь волею случая оказался он среди отцов-основателей нашей гастрономии? Ответ на этот вопрос не так прост. Не будем лукавить, Сергей Васильевич – совсем не прирожденный кулинар. Он лишь яркий представитель российского просвещенного дворянства. Мелкого, не слишком

богатого дворянства, зарабатывающего больше службой, чем доходами от поместья.

Мода на просвещение и мечта о совершенной жизни, хозяйстве, управлении не покидала этих людей. Многие из них искренне верили, что вот еще чуть-чуть европейских знаний и собственной смекалки – и хозяйства начнут процветать, помещики богатеть, а крестьяне – учиться уму-разуму. Эта детская вера в просвещение пронизывает всю вторую половину XVIII века в нашей литературе. Основным прибежищем этих энтузиастов стало Вольное экономическое общество (ВЭО) – первая общественная организация Российской империи, основанная в 1765 году. Согласно уставу, оно было создано для «изучения положения русского земледелия и условий хозяйственной жизни страны и распространения полезных для сельского хозяйства сведений». В письме создателям этого общества Екатерина II четко высказала свое к нему отношение:

Господа члены
Вольного Экономического Общества,

Намерение, Вами предпринятое к исправлению земледелия и домостройства, весьма Нам приятно, а труды от него происходящие будут прямым доказательством вашего истинного усердия и любви к своему Отечеству. План и устав ваш, которыми вы друг другу обязалися, МЫ похваляем и в согласие того Всемилостивейше апробуем, что вы себя наименовали Вольным Экономическим Обществом. Извольте быть благонадежны, что МЫ оное приемлем в особливое Наше покровительство; для испрашиваемой же вами печати не токмо дозволяем вам употреблять во всех случаях, при ваших трудах, герб Наш Императорский, но и в знак отличного Нашего к вам благоволения, дозволяем внутри оного поставить собственный Наш девиз, пчелы в улей мед приносящей с надписью Полезное. Сверх сего жалуем еще Всемилостивейше обществу вашему шесть тысяч рублей на нанятие пристойного дому, как для собрания вашего, так и для учреждения в нем Экономической Библиотеки. Труд ваш с Божьей помощью наградится вам и потомкам вашим собственною вашею пользою, а МЫ по мере Тщания вашего умножать, не оставим Наше вам Благоволение.
Екатерина
Октябрь 31 дня
1765 года

Так вот, активным членом ВЭО и стал в 1770-х годах

С.Друковцев. В трудах общества печатаются его многочисленные работы, порой выходящие даже без подписи, лишь с инициалами. «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» выдержало целых 5 изданий (в Санкт-Петербурге): в 1772, 1773, 1777, 1781 и 1788 годах. В основном это сборники советов, как вести хозяйство, собирать и сохранять урожай, содержать скот и т. п. При этом нельзя сказать, что они скучны и примитивны. Нет-нет, они полны современных им интриг и сюжетов.

Так, скажем, уже на закате правления Екатерины II в Россию докатилась мода на иностранных управляющих поместьями. С учетом разразившейся незадолго до этого Французской революции неудивительно, что многие из них были политическими беженцами (как сейчас сказали бы) из этой страны. Кем уж они служили на родине – загадка. Но в России они часто оказывались учеными агрономами, обещавшими местным помещикам невиданные урожаи. Их тогда даже называли «инвенторами». Понятно, что в большинстве своем этот заморский опыт не сильно оказался полезен. И постепенно в русском обществе нарастало раздражение по отношению к иноземным «специалистам».

Вот и Сергей Друковцев выступил одним из зачинщиков борьбы с «заезжими французскими обманщиками». «Разоренных от них, – писал он, – видал я довольно, а обогащенных – никого». Полезные французские искусства, уверял он, здесь состоят в том: чесать волосы, вымышлять и наряжать дам в разновидные уборы, обирать безбожно, сколько возможно обмануть больше тех, кто им поверит. Возможно, именно благодаря С.Друковцеву появился царский указ, предписывающий «прожектеров и инвенторов в знании их искусства в науках свидетельствовать в Академии, а без свидетельства никуда не определять».

И все-таки – кулинария… От общих вопросов управления помещичьим хозяйством С.Друковцев все чаще обращается к «русской поварне», к сохранению и использованию продуктов питания. Сначала в статьях, потом в книжной главе. И, наконец, в 1779 году выходят его «Поваренные записки» – издание уникальное не только в силу своей древности. Всего 44 страницы на пожелтевшей от времени бумаге раскрывают секреты гастрономии той эпохи. Между прочим, – и это касается роли кулинарии в нашем книгоиздательстве – рукопись была издана в типографии Московского университета. Главное просветительское учреждение в России отдало в те годы свою типографию «на откуп» известному книгоиздателю Николаю Ивановичу Новикову. Его портрет кисти Д.Левицкого знаком

каждому из нас. Гораздо менее известно, что около трети всех книг, напечатанных тогда в России, вышло из его типографии[5]. И среди них – труды С.Друковцева.

«Хотя всяк и знает как мясо жарить, однако ж я захотел упомянуть всякое мясо. Живность и дичь надлежит прежде за сутки намочить в пресном молоке или воде, дабы кровь вся вышла, а мясо от этого белее и вкуснее будет, шпигуется свиным салом по пристойности, жарится на вертеле, обмазывается дичь черным лимонным соком. К жаркому дают разный салат, спаржу, цикорий, оливки, огурцы разные в рейнском уксусе, осетринную черную зернистую икру, соленые сливы и лимоны…»[6].

Перу этого автора принадлежало и нескольких популярных пособий для начинающих хозяев, неоднократно переиздававшихся. Нужно ясно понимать, что это были лишь сборники, переводы, т. е. компилятивные сочинения. Собственно и сам С. Друковцев не скрывал свою роль простого их составителя. Так, в «Экономические наставления…» (1772; 5-е изд. 1788) он включил «Краткие экономические до деревни следующие записки» (1742) В. Н. Татищева, остальные материалы (в том числе «Краткие поваренные записки») были собраны или переведены, как указано на титуле, «в 1765 году» самим Сергеем Васильевичем. Позже «Краткие поваренные записки» вышли также отдельно (в 1779 году с посвящением Н. М. Хрущевой и вторым изданием в 1783 году).

В своих книгах Сергей Васильевич попытался дать представление о новой кухне – отчасти европейской, отчасти продолжающей русские традиции. Хотя влияние нового было несомненным. В качестве примера можно привести отказ от «цельнокусковой» обработки мяса (долгое время характерной для нашей кухни). Дело в том, что практически до конца XVI века кулинария как искусство на Руси оставалась еще в неразвитом состоянии. Продукты использовались в их естественной вкусовой гамме, речь не шла о каком-либо сочетании вкусов, смешивании и совместной обработке различных исходных элементов стола. Практически не использовались мелкорубленые, протертые продукты – фарши и котлеты еще не вошли в то время в обиход русских поваров.

Есть два объяснения, почему это происходило. Первое из них сводится к боязни отравления. Якобы в рубленую пищу легче подмешать яд, чем в цельный кусок. Честно говоря, эта причина не представляется нам достоверной. Яд подмешивали и в молоко, и в вино, его подсыпали в специи и т. п. Так, летопись XV века сообщает о борьбе за великокняжеский престол между князем Дмитрием Шемякой и Василием Темным. Потерпев поражение, Шемяка бежал в Новгород, где надеялся найти убежище, но Василий не постеснялся отделаться от опасного врага с помощью отравы. Документ рассказывает о дьяке Стефане Бородатом,

который привез яд из Москвы и передал посаднику Исааку, а тот подкупил княжеского повара, прозванного Поганком, видимо, за свои «высокие» душевные качества. Повар подал отраву в курице, и Шемяка умер внезапной смертью[7].

Гораздо правдоподобнее выглядит другой мотив. Собственно, он и сегодня весьма актуален. Не знаем, как для вас, а у нас, например, всегда вызывает некоторое подозрение магазинный фарш или лежащий на прилавке готовый, замаринованный шашлык. Знание советской и российской торговли дает однозначный совет – не берите, черт знает чего туда намешали. И, похоже, эта привычка имеет очень древние корни. «Вот почему, – пишет В.Похлебкин, – принципам русской кухни (той эпохи. – *Прим. авторов)* оказались чужды не только котлеты, паштеты и иные, основанные на фаршах блюда, но и всевозможные запеканки и пудинги, т. е. любые конгломераты продуктов»*.

Но вот времена идут, нравы меняются. И уже в книге С. Друковцева мы встречаем такое описание приготовления фарша:

«Из всякого скотского и птичьего мяса делаются фарши. Возьми по желанию без костей, изруби оное сечкою мелко, намочи белого хлеба в молоке или в каком-нибудь бульоне, положи в оный яиц и смешай все вместе; приправь зелени, мускатного цвета или иных специй, тогда будет фарш готов».

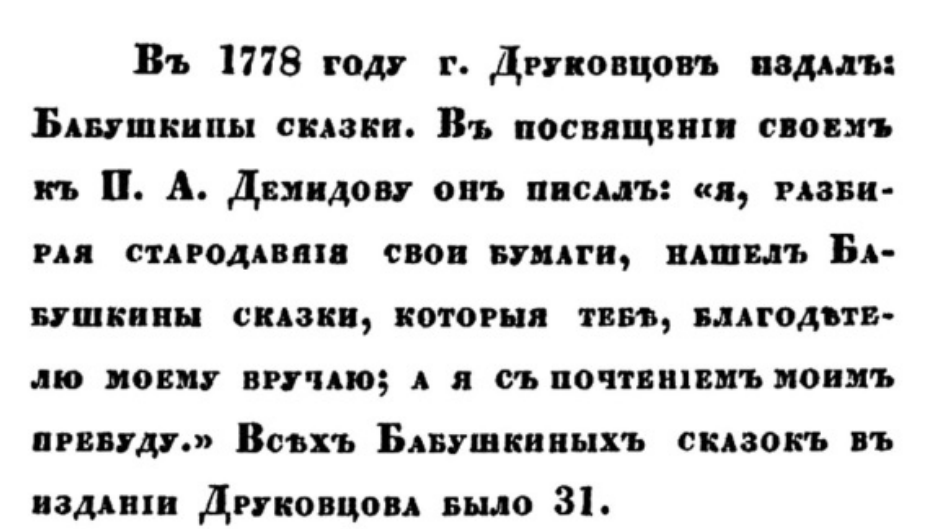
В последующие годы Друковцев попытался продолжить хозяйственно-поварскую тематику, издав в 1780 году «Экономический календарь…», содержащий советы практическому хозяину о помесячных домашних работах. Предполагалось, что это будет ежегодный сборник (с добавлениями и исправлениями), но дело как-то не задалось. Второе издание (1786) точно повторяло первое, а третьего и вовсе не было.

О чисто «кулинарных» трудах Сергея Васильевича сведений гораздо меньше. Известно лишь еще одно его издание – вышедшая в 1786 году книга «Солдатская кухня», тоже носившая отчасти компилятивный характер.

А ведь были у Друковцева и более творческие работы. Возможно, это станет удивительным для тех, кто слышал только лишь о его гастрономическом творчестве, но автор этот известен литературоведам прежде всего как писатель-сказочник. Да-да, он был автором и составителем сборников русских народных сказок.

С. Друковцев, выпустивший подряд два сборника – «Бабушкины сказки» (1778) и «Сова – ночная птица, повествующая

русские сказки, из былей составленные» (1779), приобрел известность благодаря им. «Бабушкины сказки» представляют собой собрание коротких рассказов (сейчас бы их назвали анекдотами) из повседневной жизни. Основная тема сборника – противопоставление мудрых стариков и современной молодежи, которую автор порицает за мотовство, следование моде и т. п. Второй сборник – «Сова…» (25 новелл) отличался большим морализаторством, развивал, в общем, те же темы и сюжеты, заимствованные из расхожей анекдотической литературы и натужно русифицированные.



Въ 1778 году г. Друковцовъ издалъ: Бабушкины сказки. Въ посвященіи своемъ къ П. А. Демидову онъ писалъ: «я, разбирая стародавнія свои бумаги, нашелъ Бабушкины сказки, которыя тебѣ, благодѣтелю моему вручаю; а я съ почтеніемъ моимъ пребуду.» Всѣхъ Бабушкиныхъ сказокъ въ изданіи Друковцова было 31.

Вообще нужно отметить, что не только Сергей Васильевич, но и многие другие русские кулинарные авторы были весьма разносторонними и литературно одаренными людьми. В последующих главах вы увидите, что «фантастической» тематике уделяли место в своем творчестве и Василий Левшин, и Екатерина Авдеева. Русские сказки, занимавшие важную часть их творчества, удивительным образом сочетались с кулинарными советами, перечнями блюд и т. п. У кого-то из них они более подробны, у кого-то – лишь беглые заметки и переводы. И хотя С.Друковцеву по праву принадлежит титул «первого русского кулинарного автора», нас не покидает одно странное ощущение.

При всем уважении к «первенству» С.Друковцева на русском «поварском» литературном поприще, все-таки следует признать: это вряд ли были очень уж профессиональные записки. И ценны они для нас не столько подробностями рецептов, сколько отражением той эпохи.

Знаете, есть у Сергея Васильевича одна сказка о ленивой женщине. Замуж она идет лишь потому, что будущий муж рассказал ей о том, что все домашние работы у него выполняет кот, который «в избе все варит и жарит, рубашки шьет и моет»[8]. Вот и у внимательного читателя возникает чувство, что все эти рецепты (хоть они вроде бы и подробны, и живописны) тоже от этого кота. Тоже не опробованы на реальной кухне, а записаны со слов других людей. Или, как в эпиграфе к этой главе – «от кого что слышала, рассказывала». Так, как понял это автор, исходя из своего опыта писателя и переводчика.

Василий Левшин: энциклопедист на кухне

«Дворовые скворцы приятным свистом увеселяют слух человеческий»

В.Левшин. «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли»

Знаете, что больше всего поразило нас в ходе изучения жизни этого человека? Некоторым из читателей его имя вообще неизвестно, другие припомнят, что это был автор каких-то старинных кулинарных книг. Третьи, самые продвинутые, воскликнут: «Ну как же! Это же российский гастроном, прославившийся в конце XVIII – начале XIX века». Да еще подкрепят свои слова ссылкой на В. Похлебкина, назвавшего Левшина «известным русским кулинаром»[9].

На самом деле – не правы все. Давайте вместе разберемся. Для начала краткая биографическая справка из Брокгауза и Ефрона:

Василий Алексеевич Левшин (1746–1826) – тульский помещик, секретарь Вольного экономического общества. Под конец жизни был в Белеве судьей. Им напечатано свыше восьмидесяти сочинений и ста девяноста томов, в том числе: «Торжество любви», драма (М., 1787); «Словарь ручной натуральной истории» (М., 1788); «Всеобщее и полное домоводство» (М., 1795); «Полная хозяйственная книга» (М., 1813—15). Драматические произведения Л. вошли в его «Труды» (М., 1796).

А теперь – поподробнее. Родившийся в 1746 году в семье армейского офицера ребенок имел все шансы продолжить отцовскую военную карьеру. Так, собственно, и произошло. Поступив на службу по рекомендации отца, юный Василий Левшин в 19 лет был определен в Новотроицкий кирасирский полк. Интересно, что его однополчанином (в чине гефрейт-капрала) в то время был будущий военный министр, генерал-фельдмаршал и герой Бородинского сражения Михаил Богданович Барклай де Толли. Трудно сказать, были ли они знакомы тогда. Позднее это полковое братство, несомненно,

сказалось на судьбе Василия Алексеевича.

Три года военных будней пролетели почти незаметно в учениях и пирушках. И вот настала пора применить свои знания и умения. Разразившаяся в 1768 году война с Турцией дала старт его военной карьере. Которую он, впрочем, предпочел после окончания военных действий сменить на гражданскую службу. В чине поручика он в 1772 году по болезни выходит в отставку и возвращается в родовое поместье Темрянь Тульской губернии. Благодаря активному характеру и общительности становится популярным среди местного дворянства. С 1779 года он четыре срока (!) избирался уездным судьей в г. Белеве. С 1803 года стал чиновником по особым поручениям у статс-секретаря А.А. Витовтова. А в 1818 году вышел в отставку с чином статского советника. От Александра I он получил орден Анны 2-й степени, Владимира 4-й степени и 5 бриллиантовых перстней. Избирался членом многих русских и иностранных обществ, имел от них 17 золотых и 4 серебряные медали.

Многие же из нас помнят это имя еще со школы. Ведь достаточно известен отрывок из главы седьмой поэмы «Евгений Онегин». Но почему-то все приводят его в связи с описанием гастрономических рецептов Левшина:

Вот время: добрые ленивцы,
Эпикурейцы – мудрецы,
Вы, равнодушные счастливцы,
Вы, школы Левшина птенцы.

Вы, деревенские Приамы,
И вы, чувствительные дамы,
Весна в деревню вас зовет,
Пора тепла, цветов, забот[10].

«Эпикурейцы» – любители поесть, а потом и поспать. Ну, в общем, такие «добрые ленивцы». Между тем в «Евгении Онегине» дальше ничего про еду не пишется. Более того, рассказ продолжается совсем не про кулинарию, а потом и вовсе уходит в описание могилы Ленского «в тени двух сосен устарелых» на краю села.

Похоже, что именно деревню и помещичьи заботы и имел в виду Пушкин в этой главе. Что в целом легко связывается с соответствующими трудами В. Левшина. Ведь чего он только не писал об этом. «Словарь коммерческий, содержащий познание о товарах всех стран, и названиях вещей главных и новейших, относящихся до коммерции, также до домостроительства;

познание художеств, рукоделий, фабрик, рудных дел, красок, пряных зелий, трав, дорогих камней и проч.», «Ручная книга сельского хозяйства всех состояний», «Полное наставление, на гидростатических правилах основанное, о строении мельниц каждого рода: водяных, также ветром, горячими парами, скотскими и человеческими силами в действие приводимых», «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли», «Карманная книжка скотоводства», «Красильщик, или Настоятельное наставление о искусстве крашения сукон, разных шерстяных, шелковых, хлопчатобумажных и льняных тканей, пряжи и проч.». За эти-то и прочие работы, заметим в скобках, Левшин удостоился в 30-е годы XIX века звания «технического консультанта мелкопоместного дворянства»[11].

Вернемся к нашей кулинарной теме. Возьмем вышедший в 1795–1796 гг. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский». Достаточно объемная (больше 1500 страниц и 10 томов) и вместе с тем запутанная книга, состоящая из разделов: Поварня русская, Берлинская, Австрийская, Богемская и Саксонская, поварня Мещанская и Новая. Каждый из них включает в себя главы «до кандитора», «до дистиллатора» и т. п., причем перемешанные до безобразия. Плюс к этому «Всеобщий словарь» блюд, включенных в книгу. Произведение, несомненно, любопытное, но очень трудное для чтения и особенно поиска чего-нибудь нужного.

Авторство книги приписывается В. Левшину. Однако на титульном листе фамилия автора не приведена. Серьезные академические источники и документы об авторстве Левшина упоминают очень невнятно.

ВСЕОБЩЕЕ
И
ПОЛНОЕ ДОМОВОДСТВО,
ВЪ КОТОРОМЪ
ясно, кратко и подробно показываются способы сохранять и пріумножать всякаго рода имущества, съ показаніемъ силъ обыкновеннѣйшихъ травъ и домашней аптеки и прос. и прос.
съ приложеніемъ
НУЖНЫХЪ ГРАВИРОВАННЫХЪ РИСУНКОВЪ.

Издано трудами
ВАСИЛЬЯ ЛЕВШИНА,
Члена Императорскаго Санктпетербургскаго и Лейпцигскаго Вольныхъ Экономическихъ Обществъ.

СОСТОЯЩЕЕ ВЪ XII ЧАСТЯХЪ.

МОСКВА,
ВЪ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.
Иждивеніемъ ихъ.

1795.

В материалах Института русской литературы (Пушкинского дома) содержится многое объясняющая фраза: «Разнообразны были и компилятивные издания Левшина. Он был автором многочисленных сельскохозяйственных и экономических руководств, наставлении по домоводству, ветеринарии, которых он выпустил в свет до восьмидесяти». Возможно, именно поэтому Левшин и не решился поставить свое имя на обложке книги. Ведь речь идет о книге рецептов и советов, собранных из разных источников – русских и иностранных книг, писем читателей,

советов знакомых и т. п.

Василий Левшин (1746–1826)

Кстати, обратите внимание. Ну какой писатель не захочет сделать себе рекламу, подчеркнуть лишний раз свое авторство еще одной книги? А вот В. Левшин и здесь весьма осторожен. В напечатанной в этом же году рукописи он дает довольно туманную ссылку на то, что приготовление ряда блюд «со всевозможной ясностью описано в новоиздаваемом весьма полезном для каждого домоводства сочинении, под заглавием «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», печатаемом в Москве в Университетской типографии, сего 1795 году… Всяк, купивший оную книгу, об употребленных на нее деньгах не пожалеет»[12].

С данной книгой, кстати, связана еще одна интересная

деталь. Как пишет В. Похлебкин, «в 1816 г. тульский помещик В.А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию»[13].

СЛОВАРЬ

ПОВАРЕННЫЙ,

ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ

И

ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

Часть Вторая.

Д. до Ов.

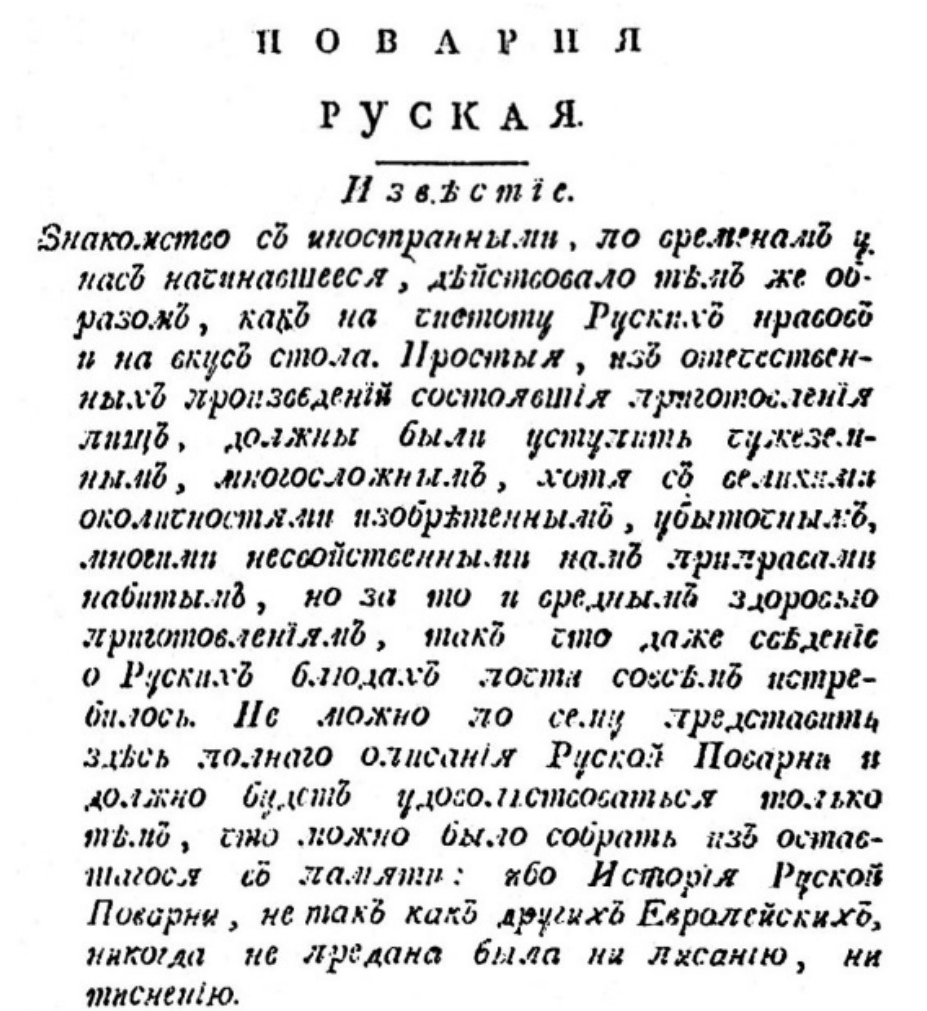
МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи,

у Хр. Риднгера и Хр. Клаудія.

1795.

Между тем, если говорить точно, указанные слова впервые написаны на 20 лет раньше, а именно в части пятой того самого «Словаря поваренного..»[14]. Вот копия этой страницы. Пусть вас не настораживает заглавие «Поварня русская». Как мы уже сказали выше, книга включает в себя целый ряд «поварен», это просто название раздела:



ПОВАРНЯ

РУСКАЯ.

Извѣстіе.

Знакомство съ иностранными, по времянамъ у насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ, какъ на чистоту Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состоявшія приготовленія лицъ, должны были уступить чужеземнымъ, многосложнымъ, хотя съ великими околичностями изобрѣтеннымъ, убыточнымъ, многими несвойственными намъ приправами набитымъ, но за то и среднымъ здоровью приготовленіямъ, такъ что даже свѣдѣніе о Рускихъ блюдахъ почти совсѣмъ истребилось. Не можно по сему представить здѣсь полнаго описанія Руской Поварни и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося съ памяти: ибо Исторія Руской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни тиснію, ни тисненію.

Впрочем, талант Василия Левшина был настолько многообразен, что порой кажется, что мы говорим о разных людях. Возможно, это станет удивительным для тех, кто знаком только лишь с его кулинарным творчеством, но этот автор известен литературоведам прежде всего как писатель-сказочник. Он был автором и составителем сборников русских народных (ну

или, скажем мягче, околонародных, близких к ним по стилю) сказок.

Слава В. Левшина на «сказочном» поприще не меньше, чем на кулинарном. Самая известная его работа – «Русские сказки», переиздававшаяся в 1807, в 1820 и в 1829 годах. Она была едва ли не основным источником сказочных сюжетов для многих писателей, включая раннего Пушкина, который в «Руслане и Людмиле» основывался на стилизациях Левшина. Историки литературы полагают, что именно Левшин ввел в пространство русской прозы таких былинных персонажей, как Тугарин Змеевич, Добрыня и Алеша Попович.

От народных сказок в них оставались зачастую лишь имена героев. Сам Василий Алексеевич в предисловии к «Русским сказкам» признавался, что «для способности к чтению принужден был оные по большей части переложить в нынешнее наречие».

Каким было это «нынешнее наречие», можно судить по сцене объяснения богатыря Алеши Поповича со своей возлюбленной:

– «Ах! как ты жестока!»*– вскричал невидимый Богатырь.*

Красавица смутилась и робким голосом вопрошала: «Кто ты? дерзкий! телесное ли существо?»

– «Я существо тебя обожающее, не могущее дышать, чтоб дыхание мое неподкрепляемо было твоею любовью».

– «Для чего же ты не являешься предо мною в своем виде?»

– «Вид мой! ах сударыня!.. Вам он ненавистен… обещаете ли вы простить Богатырю, вас оскорбившему?.. Однако, сударыня, – сказал Богатырь, обернувши камень перстня и бросаясь перед нею на колени, – можете ли вы быть так жестоки, чтоб не простить сей покорности? Позвольте мне за него поцеловать сию прелестную руку»[15].

В.Е.Маковский. Варят варенье.

А еще – не поверите, – Левшин написал, говоря сегодняшним языком, научно-фантастическую повесть. В 1784 году журнал «Собеседник любителей российского слова» публикует с продолжением (в четырех выпусках) его космическую утопию «Новейшее путешествие, сочиненное в городе Белеве». Впрочем, современниками она была встречена без энтузиазма, и долгие годы этот первенец космической фантастики пребывал в безвестности. Лишь спустя два века сокращенный вариант повести был опубликован в сборнике «Взгляд сквозь столетия» (1977).

«С каждой стороны ящика расположил он по два крыла, привязав к ним проволоку и приведши оную к рукояти, чтоб можно было управлять четырью противу расположенными двух сторон крылами одною рукою; равномерно и прочих сторон крылья укрепил к особливой рукояти». Вот на таком «планетолете» и отправился левшинский герой Нарсим в путешествие на Луну. Приключения героя освещаются вполне в традициях литературной утопии того времени: установив доброжелательный контакт с селенитами, «первый русский космонавт» путешествует по утопическому государству инопланетян, знакомится с тамошними нравами, достижениями в культуре и науке, ведет философские и научные споры.

Но, впрочем, это уже скорее экзотика, издержки творчества плодовитого писателя. Мы не хотим критиковать никакие

аспекты его творчества. Но, подумайте сами, мог ли автор свыше 80 сочинений и 190 томов из самых разных областей науки и культуры быть квалифицированным специалистом в одной из них – в кулинарии? Даже если писать одну книгу в 2 месяца, вся его работа потребовала бы более 30 лет…

Мы с огромным уважением относимся к В. Левшину, как к собирателю рецептов русской и иностранной кухни, талантливому составителю гастрономических сборников, к содержанию которых не может предъявляться особых претензий. Они, ну как бы это сказать?… в общем, как в эпиграфе, «приятным свистом увеселяют слух человеческий».

Дмитрий Гурьев, министр и гастроном

Что обыкновенному смертному подчас кажется невозможным, для министра финансов кажется пустяками.

Князь А.Л.Голицын о графе Д.А.Гурьеве

Каши – основа русского исторического рациона. И они же – достаточно простое и незатейливое блюдо нашего стола, вряд ли заслуживающее какого-то тщательного разбора. Перечислить даже наиболее известные русские блюда из гречки, манки, пшена очень трудно. Потому что их десятки. Но вот парадокс. Именно эта каша стала кушаньем, превратившимся в синоним одного из самых изящных и затейливых русских блюд. Наверное, вы уже догадались. Речь идет о *гурьевской каше.*

Да, историческим это блюдо можно назвать с определенной натяжкой (хотя собственно почему? – 200 лет тоже немалый срок). Но по своей яркости и насыщенности вкусом ему, пожалуй, нет равных в своем классе. «Гурьевская каша! Это перл всех возможных каш, это каприз современного Лукулла…»[16], – восторженно писал о ней обозреватель московской кулинарной жизни в середине XIX века.

Как это часто бывает, имена исторических деятелей порой приписываются блюдам случайно. Но в этот раз – нет. Слишком много осталось свидетельств того, что именно Дмитрий Гурьев и стал человеком, привнесшим в наш обиход это удивительное кушанье.

Итак, кем же был изобретатель гурьевской каши? Скажем сразу, – менее всего в жизни он искал славу кулинара. Словарь Брокгауза и Ефрона очерчивает официальную хронику его жизни.

Гурьев Дмитрий Александрович (1751–1825) – граф, министр финансов. Получил образование домашнее. Службу начал в 1772 году. Покровительствуемый П. М. Скавронским[17], внуком брата Екатерины I, а также кн. Потемкиным, Гурьев довольно успешно делал служебную карьеру в сенате, и хотя в 1800 г. был уволен от службы, но опять продолжал ее с 1801 г.

Женитьба на графине Салтыковой ввела его в круг

аристократии. Он успел примкнуть к лицам, окружавшим юного императора Александра I: Новосильцеву, Кочубею, Чарторыжскому, и благодаря их содействию при образовании министерств в 1802 г. был назначен товарищем министра финансов графа Васильева. С выходом в отставку Трощинского независимо от вышеуказанной должности получил в управление департамент уделов. Такое положение, придавая ему большую независимость, делало его известным государю. Тем не менее, после смерти Васильева министром финансов был назначен не Гурьев, а Голубцов. Товарищем при Голубцове остался Гурьев. Он нашел возможным сблизиться с всесильным тогда Сперанским, крайне нерасположенным к Голубцову, не допускавшему, как говорили, вмешательства Сперанского в финансовое ведомство. По увольнении Голубцова Гурьев был назначен министром финансов, хотя по отзывам лиц, близко его знавших (В. П. Кочубея и др.), он обладал умом неповоротливым и ему «трудно было удержать равновесие рассуждений».

Граф Д.А.Гурьев

Относящийся весьма критически к Д.Гурьеву, русский мемуарист Филипп Вигель все-таки должен был признать, что тот «недаром путешествовал за границей: он там усовершенствовал себя по части гастрономической. У него в этом роде был действительно гений изобретательный, и, кажется, есть паштеты, есть котлеты, которые носят его имя. Он давал обеды знатным новым родным своим; дом его стал почитаться одним из лучших, и сам он попал в число первых патрициев Петрополя»[18]. Не знаем, что там было известно о гурьевских котлетах и паштетах. Полагаем, что это гипербола современника, оставившего обширные воспоминания о людях и событиях начала XIX века.

Но каково бы ни было мнение о Гурьеве, как о министре, более тринадцати лет он занимал этот пост. И действительно казался «вечным» даже самому себе. Никто не ожидал его увольнения. Лишь как-то на Страстной неделе 1823 года при докладе «проговорился он о своих немочах, о потребности отдохновения, а государь придрался к тому, чтобы с видом сожаления снять с него тяжкое бремя, на нем лежащее, из него оставив ему самую легкую часть – кабинет и уделы». Преемник ему был известен уже давно – Егор Францевич Канкрин. Ставший, по мнению современников, одним из лучших финансистов России.

Но эпоха Гурьева еще долго давала знать о себе. И, кстати говоря, сегодняшнее мнение историков об этом человеке далеко от однозначного суждения Ф. Вигеля. На самом деле фигура Гурьева достаточно противоречива даже для своего времени. И сословность с чванством вполне себе соседствовали в нем с разумным отношением к действительности. Так, в частности, он весьма неоднозначно высказывался о реформах государственного управления 1802–1811 годов. Перспективу развития он видел в разделении властей на «законодательную», «исполнительную» и «судную». При этом подчеркивал, что положительный эффект от подобного разделения можно было бы ожидать только при примерном равенстве всех ветвей государственной власти и установлении четкого механизма их взаимодействия[19]. Разве не созвучны эти мысли сегодняшним нашим взглядам на управление страной?

Впрочем, несмотря на эти разноречивые сведения, современники были уверены в одном – в его кулинарных талантах:

Министромъ финансовъ былъ назначенъ человѣкъ минувшей эпохи, графъ *Алексѣй Ивановичъ Васильевъ*, по сущей необходимости, потому что тогда никто не могъ лучше его занять это мѣсто.

Товарищъ его, *Дмитрій Александровичъ Гурьевъ*, искательный, ловкій, разбогатѣвшій чрезъ дружество съ графомъ Скавронскимъ и втершійся въ аристократію женитьбою съ графинею Салтыковою, былъ довольно образованъ, но преимущественно славился свѣдѣніями и изобрѣтательностью по гастрономической части, такъ что даже, кажется, была каша носившая его имя.

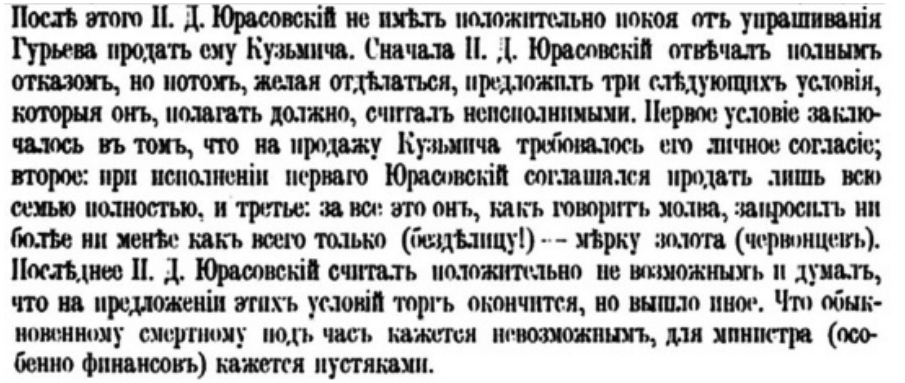
Слова эти, принадлежащие историку середины XIX века[20], интересны для датировки изобретения той каши. Речь в статье идет о временах, когда Гурьев занимал еще пост заместителя (как тогда называлась это должность – «товарища») министра финансов (графа А.И. Васильева). А это – период с 1802 по 1807 год. И, как мы видим, уже тогда поварское изобретение Гурьева было весьма известно. Соответственно можно с уверенностью сказать, что время создания этой каши – не 1820-е годы (как это повсюду принято считать), а скорее начало XIX века. В этой связи бытующая повсеместно версия о том, что «придумана она была в честь победы над Наполеоном» и «изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрасовского, у которого гостил Гурьев», выглядит не очень убедительно.

Поясним, о чем идет речь. Единственным подтверждением этой легенды является заметка князя А.Л. Голицына в журнале «Исторический вестник» под названием «Историческая справка о Гурьевской каше»[21]. Там он приводит текст некой купчей:

«Лета тысяща восемь сотъ двадесятъ во второе марта въ 4 день отставной маіоръ Оренбургскаго драгунскаго полку Петръ Денисовичъ Юрасовскій продалъ я дѣйствительному тайному совѣтнику и кавалеру графу Дмитрію Александровичу Гурьеву принадлежащую мнѣ, доставшуюся по наслѣдству отъ матери моей Татьяны Григорьевны Юрасовой, крѣпостную крестьянскую семью изъ деревни Сурьянино: Захара Кузмина сына Аксёнова 53 лѣтъ съ женою

А далее А. Голицын пишет, что «означенный Кузьмич, по словам слышавшего о нем бывшего орловского губернского предводителя дворянства П.К. Ржевского, был большой мастер своего дела. Обедавший как-то у Юрасовского министр финансов граф Гурьев… пришел положительно в восторг от приготовленной Кузьмичем какой-то превкусной кашицы. Не будучи в состоянии удержать своего восторга, министр бросился

целовать повара, так угодившего его избалованному вкусу».



Послѣ этого П. Д. Юрасовскій не имѣлъ положительно покоя отъ упрашиванія Гурьева продать ему Кузьмича. Сначала П. Д. Юрасовскій отвѣчалъ полнымъ отказомъ, но потомъ, желая отдѣлаться, предложилъ три слѣдующихъ условія, которыя онъ, полагать должно, считалъ неисполнимыми. Первое условіе заключалось въ томъ, что на продажу Кузьмича требовалось его личное согласіе; второе: при исполненіи перваго Юрасовскій соглашался продать лишь всю семью полностью, и третье: за все это онъ, какъ говорятъ молва, запросилъ ни болѣе ни менѣе какъ всего только (бездѣлицу!) — мѣрку золота (червонцевъ). Послѣднее П. Д. Юрасовскій считалъ положительно не возможнымъ и думалъ, что на предложеніи этихъ условій торгъ окончится, но вышло иное. Что обыкновенному смертному подъ часъ кажется невозможнымъ, для министра (особенно финансовъ) кажется пустяками.

Из дальнейших, в общем-то, не сильно информативных воспоминаний А.Голицын делает вывод о том, что «вслед этой купчей… загремела слава Гурьевской каши, изобретателем которой является крепостной человек Кузьмич». На самом деле ни в заметке, ни в цитируемых словах очевидцев никакого указания на то, что это была за «превкусная кашица», нет. В этой связи мы придерживаемся более разумной, на наш взгляд, версии о том, что знаменитая каша все-таки была уже давно известна к этому времени. Что совершенно не умаляет кулинарных талантов крепостного повара, так плениших графа.

Есть и еще один аргумент. В марте 1822 года, когда была зарегистрирована купчая, Гурьеву был 71 год – уже явно не возраст расцвета для гастрономических подвигов. Собственно через год он будет освобожден царем от своих обязанностей по болезни и старости. А еще через два года – он скончается и будет с почетом похоронен в Санкт-Петербурге. А теперь задумаемся, были ли у него силы в таком возрасте как-то там «продвигать» и «пропагандировать» в обществе эту самую гурьевскую кашу.

И еще одно важное замечание. Гурьевская каша – это несомненное достижение русской кухни. Мы бы сказали, что это такое ее продолжение в стиле *«гаргантюа»,* т. е. это некоторое намеренное преувеличение всех качеств русской сладкой кулинарии (да, в общем, и не только русской). И сахар, и топленые сливки, и запеченные сухофрукты – в общем, мечта гурмана. Однако канонического рецепта гурьевской каши нет. Похоже, что само блюдо есть некий символ неумеренности в еде, который каждый из поваров понимал в силу своего разумения. Вот, скажем, рецепт из Екатерины Авдеевой:

Гурьевская каша (по домашнему). Одинъ фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ и 10—12 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и мелко истолочь, подливая воды, въ то же время 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки 1⅓ стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, ваниль и размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями и вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ.

А вот совсем уже роскошное блюдо из серии знаменитых обедов Пелагеи Александровой-Игнатьевой:

Гурьевская каша горячая.

Правила приготовленія. Вскипятить цѣльное молоко и всыпать въ него манную московскую крупу, размѣшать лопаточкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ, чтобы каша загустѣла и крупа совершенно разварилась, т.-е. сдѣлалась мягкою. Послѣ того положить въ кашу сливочное масло кускомъ, ⅛ фунта мелкаго сахару, щепоточку соли и палочку ванили, разрѣзанную въ продольномъ направленіи. Все это хорошо размѣшать, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на паръ (въ сковородѣ съ горячей водой) въ духовой шкафъ средней температуры на полъ-часа.

Пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовить пѣнки слѣдующимъ образомъ: выливъ въ просторный, не глубокій сотейникъ ординарныя сливки, поставить ихъ въ духовой шкафъ въ средній жаръ или еще лучше, если возможно, въ русскую печку. Какъ только на поверхности сливокъ образуется румяная пѣнка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно въ духовой шкафъ до появленія новой пѣнки. И такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уже всѣ сливки обратятся въ пѣнки и отъ нихъ на днѣ сотейника останется только густой осадокъ, который и положить въ кашу, вынувъ изъ нея ваниль.

Когда все будетъ готово, то взять металлическую чашку, въ которой кашу можно подать къ столу, смазать внутри немного сливочнымъ масломъ, положить на дно рядъ каши (⅓ часть), сверхъ нея рядъ пѣнокъ, потомъ рядъ окарамеленныхъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, наломан-

ныхъ кусочками, и фрукты масседуанъ, нарѣзанные красивыми ломтиками, потомъ опять рядъ каши, и такъ далѣе— до верху формы. Самый послѣдній рядъ долженъ быть изъ каши. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, засыпать сверху мелкимъ сахаромъ и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или за неимѣніемъ послѣдней концомъ чистой, раскаленной докрасна кочерги или утюгомъ такъ, чтобы изъ сахара получилась румяная корочка. Заколеровавъ кашу, убрать ее сверху покрасивѣе какимъ-нибудь рисункомъ (въ видѣ звѣзды или гирлянды) оставшимся масседуаномъ и цѣльными половинками окарамеленныхъ орѣховъ и подавать горячее. Отдѣльно къ кашѣ подается въ соусникѣ горячее абрикосовое пюре или какой-либо фруктовый сокъ.

Можно, как угодно относиться к этому блюду – как к некоей гиперболе «придуманной» в XIX веке русской кухни или как к логичному продолжению той самой «кашной» традиции, которая характерна для нее. Все познается в сравнении. И в этом смысле гурьевская каша стала просто олицетворением простого человеческого стремления к прекрасному, пусть и немного выходящему за привычные повседневные рамки.

Екатерина Авдеева, или Последний романтик кулинарии

> *Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепт.*
>
> *Екатерина Авдеева*

Приведем вам две цитаты из кулинарных книг. Можете не вчитываться подробно в детали – не о них сейчас речь. Просто почувствуйте ритм, музыку текста, слог автора. Первый из отрывков принадлежит Екатерине Авдеевой:

«Заведя речь о поваренной соли, не лишне сказать, что в петербургских фруктовых магазинах продается столовая соль самого высшего качества, под видом привозной из Англии. Большинство не подозревает, покупая эту необычайно белую и нежную столовую соль, что она изготавливается несколькими русскими промышленниками… Остается сожалеть, что, достигнув до такого высокого совершенства в приготовлении этого продукта гг. промышленники не заменят, наконец, заимствованный ими иностранный ярлык русским и не прекратят эту забавную мистификацию публики, к сожалению, еще падкой ко всему иностранному»[22].

А второй – Елене Молоховец:

«Покупать, естественно, нужно свежую домашнюю птицу. У свежей птицы глаза полные и блестящие, кожа сухая, не скользкая и везде одинакового цвета. К примеру, главным признаком недоброкачественности цыплят являются пятна зеленоватого цвета на спине. Следует предпочитать молодую птицу старой и самку самцу».[23]

Чувствуете, насколько богаче, выразительнее первый текст? У Молоховец все четко и ясно, разложено по полочкам, разнесено

по главам. Само повествование напоминает некую инструкцию, чем по сути и является.

У Авдеевой – другое. Рассказ, посвященный, в общем-то, обыденным делам, рецептам, советам, превращается в самостоятельное художественное произведение. Почитайте ее, и вы получите настоящее наслаждение от самого повествования – упругого, плотно сбитого и вместе с тем яркого даже в мелочах.

Или вот такой фрагмент:

«Многие хозяйки определяют 4 часа на полную варку бульона, но и с этим нельзя согласиться, потому что изготовление его зависит от толщины и качества куска. Главное правило этого важного процесса, составляющего основу кулинарного искусства, заключается в том, чтобы бульон кипел белым ключом, не перемежаясь, до тех пор, пока не набежит на нем пена, которую должно снимать очень часто и тщательно».

Замечательный ритм похожего на белые стихи текста возник не на ровном месте. Мы уже сталкивались с тем, что многие российские кулинары (а точнее, люди, пишущие о кулинарии) имели многочисленные таланты, не всегда связанные с той областью, в которой они благодаря случаю прославились. Так вот Авдеева среди них – настоящий тонкий и чувствующий текст литератор. «Сочинение г-жи Авдеевой написано весьма приятным, лакомым слогом и снабжено предисловием, в котором даже есть в некотором роде философия, – конечно, кухонная, но это самая здоровая и безвредная философия»[24], – отмечал в 1846 году критик журнала «Отечественные записки».

Екатерина Алексеевна – старшая сестра известных русских писателей и журналистов Николая и Ксенофонта Полевых. Родилась она в ноябре 1789 года в Курске в небогатой купеческой семье. В раннем детстве вместе с родителями переехала в Иркутск. По воспоминаниям родственников, больше других детей находилась под влиянием матери. Впрочем, это понятно – старшая девочка в семье, надежда и опора матери, ее помощница во всех домашних делах. Она была ближе ей, переняла от нее умение вести хозяйство, воспитывать детей, принимать гостей. Знала обычаи, нравы, религиозные обряды[25].

Екатерина Авдеева

Детство в купеческом доме с ясным пониманием роли женщины, ее обязанностей по поддержанию благополучия в семье заложили основу отношения к жизни. В 15 лет она вышла замуж за Петра Авдеева. Впрочем, счастье было недолгим. Прошло 11 лет, и муж умирает, оставив Екатерину Алексеевну в 26 лет с пятью детьми. Она больше не выходила замуж, но, несмотря на все трудности, всегда оставалась «якорем» для своих братьев.

Их судьба, кстати, заслуживают отдельного слова, что необходимо для понимания того, как складывалась жизнь Екатерины. Брат Николай родился в 1796 году, когда сестре было 7 лет. Как и другие дети в семье, он не получил систематического образования. Однако, рано научившись грамоте, с жадностью набросился на книги, которые нашел в довольно большом количестве у своего отца. По собственным его словам, он «прочитал тысячу томов всякой всячины» и помнил все прочитанное.

В 1820 г. уехал в Москву, где всецело занялся литературой. Через несколько лет по протекции князя Вяземского начал издавать знаменитый «Московский Телеграф». Активно включившись в окололитературные интриги тех лет, Николай действовал весьма рискованно, не признавая авторитетов, а наоборот, поддерживая тех, кто был ему симпатичен и близок по духу. Так, с самого начала Полевой стал на сторону Пушкина и

провозгласил его «великим поэтом» и «гениальным человеком». В обширной статье, посвященной Державину, он впервые дал прекрасную характеристику этого поэта.

Но не все было так гладко. «Нет возможности, – писал Белинский, – пересчитать все авторитеты, уничтоженные им». Одной из жертв его критики стал Карамзин. Восторженно говоря о значении его работ, Полевой вместе с тем подчеркивал, что вместо истории Карамзин дает галерею портретов без всякой исторической перспективы. «У патриотически настроенного историка, – отмечал он, – даже варвары являются облагороженными, мудрыми, художественно развитыми только потому, что Рюрик, Святослав – *русские* князья». Время показало, что точка зрения Полевого была весьма обоснована. Собственно, к началу XX столетия для многих профессиональных ученых авторитет Карамзина как историка постоянно снижался. «Некоторые специалисты полагали, что «“История” Карамзина уже устарела, когда вышла в свет», что «“История Государства Российского” в наше время представляет лишь историографический интерес»[26].

Но в 30-х годах XIX века общественное мнение такую точку зрения не поддержало. Безрассудные высказывания в отношении Карамзина, пользовавшегося высочайшим расположением, не могли пройти безнаказанными. И тут уж Полевому припомнили все его выступления. Каждый задетый им литератор считал своим долгом пнуть зарвавшегося критика. Даже Пушкин открыто возмутился пассажами в отношении Карамзина: «Уважение к именам, освященным славою… есть первый признак ума просвещенного. Позорить их дозволяется токмо ветреному невежеству»[27]. Вяземский же прекратил сотрудничество с «Московским Телеграфом» и прервал личные отношения с издателем, назвав его «низвергателем законных литературных властей».

Иллюстрирующая приемы тех лет картина Г.Мясоедова «Мицкевич читает свои произведения в салоне Зинаиды Волконской» посвящена встрече двух великих поэтов – Мицкевича и Пушкина (за столом напротив выступающего Мицкевича).

В общем обычные для России поиски внутреннего врага в очередной раз увенчались успехом. Министр народного просвещения Уваров прямо говорил, что «если Полевой напишет даже «Отче наш», то и это будет возмутительно». Глава Третьего отделения Собственной его императорского величества канцелярии А. Бенкендорф регулярно получает рапорты о Полевом, в которых последний предстает явным «карбонарием». Ну а вскоре возник и повод для расправы. Рецензия Полевого на драму Кукольника «Рука Всевышнего Отечество спасла» была признана неблагонамеренной только потому, что называла неудачным литературным произведением драму, удостоившуюся высочайшего одобрения.

Николай Полевой

Рядом с Николаем уже тогда находился его брат Ксенофонт. Он начал помогать старшему брату, еще когда тот приступил к руководству «Московским Телеграфом». Почти вся черная работа по изданию журнала и деловая переписка лежали на нем. И после наступления трудных времен, закрытия «Телеграфа», когда от Николая отвернулась вся официальная общественность, Ксенофонт по возможности помогал ему.

А помощь была нужна. Покинутый всеми, не встречая ни у кого поддержки, нередко нуждаясь буквально в куске хлеба, Николай до самой последней минуты не переставал работать. В течение 8 лет он написал около 40 драм, которые имели успех на сцене, но встретили полное осуждение со стороны критики.

Лишь после его смерти в 1846 году его наиболее беспощадный критик, Белинский, в теплой статье реабилитировал Полевого, назвав его «одним из замечательнейших деятелей русской литературы»[28].

Ксенофонт Полевой после закрытия «Московского Телеграфа» в 1834 году редактировал «Живописное Обозрение», занимаясь книжной торговлей и издательством. Впоследствии он переехал в Петербург и участвовал в «Отечественных записках» и «Северной пчеле». С 1856 по 1864 год издавал «Живописную русскую Библиотеку».

А что же Екатерина? Она тяжело переживала смерть мужа, затем, в 1822 году, – отца, опалу брата. Может быть, стремясь отвлечься, забыть эти невзгоды, она начинает понемногу писать. Сначала для себя. Потом, осознав, что получается и вызывает одобрительные отзывы, начинает публиковать свои записки. Первый труд Авдеевой «Записки и замечания о Сибири. С приложением старинных русских песен» (М., 1837) был тепло встречен читателями. Критики отмечали наблюдательность автора, ее глубокое знание патриархального народного и купеческого быта, ясность и выразительность языка. Не случайно уже после публикации этого произведения Авдееву стали называть первой сибирской писательницей.

Вот посмотрите, чего здесь больше – глубокого знания народной деревенской жизни или писательского таланта? Сразу и не скажешь.

Осень во всей Сибири есть время простонародных вечеринокъ, которыя тамъ называютъ *вечорками*. Поводомъ къ нимъ служитъ рубленье капусты, что и называютъ *капусткой*. Когда капуста срублена, привезена и посуда для нея готова, то назначали день рубить капусту. Съ вечера ходили къ сосѣдямъ просить сѣчекъ и къ знакомымъ звать *на капустку*. По утру обыкновенно собирались старухи обсѣкать капусту; она дѣлилась на разные сорты: бѣлую, сѣрую (которую тамъ квасятъ, пересыпая ржаной мукой, и называютъ *кислы*), пластинную (которую приготовляютъ для поста и дней постныхъ, оставляя также кочаны на свѣжую) и шинкованную. Кто приходилъ на капустку, тѣхъ называли капустницами.

Этнографический характер носят и ее «Записки о старом и новом русском быте» (СПб., 1842) с предисловием Н. Полевого, высоко ценившего личность сестры и признававшего за ней несомненные литературные способности; «Записки» состоят из очерков, частично опубликованных в журналах «Дерпт и окрестности», «Воспоминания о Курске», «Одесса», «Иркутск», «Заметки о родной старине». В обеих книгах русские обычаи (обряды свадеб, похорон, крестин, поминок), нравы, суеверия и предрассудки, картины быта описаны Авдеевой живо и подробно, с пристальным вниманием к их национальным истокам. Логичным следствием интереса Авдеевой к быту и этнографии стало изучение кухни и национальной кулинарии.

Ну, как от такого вот описания купеческого обеда не перейти к рецептам и кулинарным советам: «Окорок ветчины целый; кость у него обвита мелко выстриженною бумагою и завязана ленточкою; окорок свежей свинины или буженины, убранный таким же образом, поросенок, обсыпанный яйцами; курицы, тоже обсыпанные яйцами; утки, убранные таким же образом. Дичина, тетерки, глухие тетерева, обложенные лимонами. К холодным блюдам подавали лимонный сок, уксус и горчицу. К супу и щам подавали пирожки, более жаренные в масле, их называли спускными. Соусы подавали сначала кислые, потом сладкие: с говядиной, в виде небольших круглых котлет, с луком – красный; с почками тоже красный, кислый, с курицей – белый соус.

П.Поляков. Продавщица оладьев

Пшенник, в соуснике запеченный, с яйцами и сахаром. Жаркое всех родов подавали каждое разно. К жаркому огурцы

соленые, огурчики в тыкве, грузди и рыжики соленые, капуста свежая шинкованная, летом зеленый салат, арбузы и дыни соленые. Пирожные: пирог сладкий, слоеный; торты разными манерами, слоеные, их называли тарки; вафли, кольца, кудри, стружки, трубочки, розочки, наливашники двух сортов; бисквиты, большой бисквит, испеченный в кастрюле; миндальное разное, в формах печеное, крестиками, с вареньем; желе и бламанже»[29].

С начала 1840-х годов написанные Авдеевой поваренные книги выходят с завидной регулярностью:

• «Ручная книга русской опытной хозяйки» (СПб., 1842),

• «Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок» (СПб., 1846), «Карманная поваренная книга» (СПб., 1846),

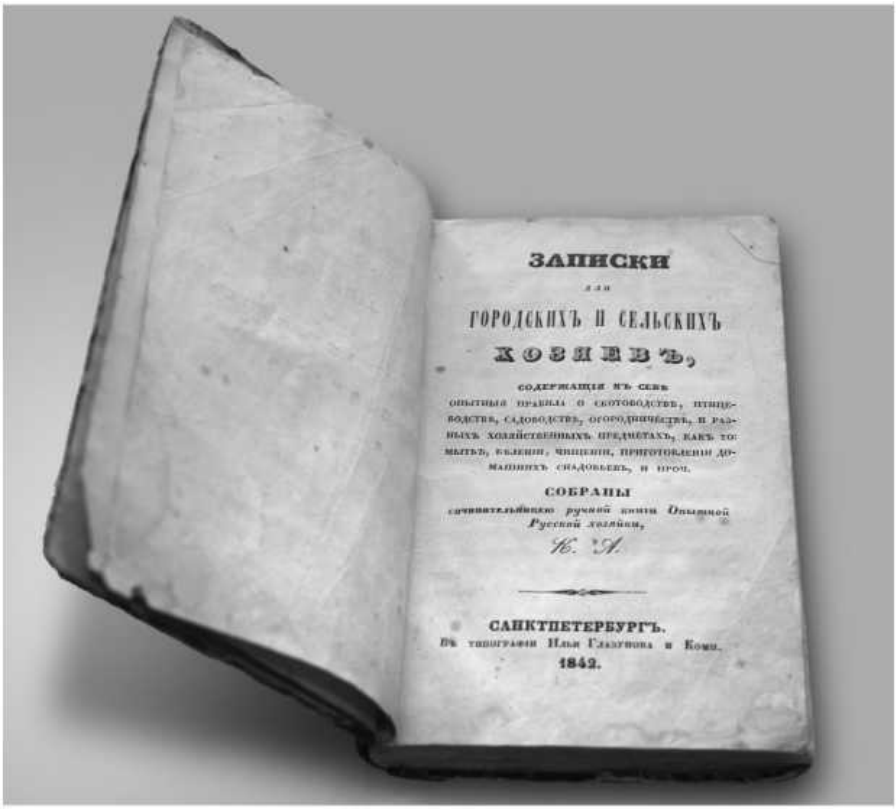
• «Полная хозяйственная книга» (СПб., 1851),

• «Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки» (СПб., 1858).

Наиболее монументальным трудом здесь была именно «Ручная книга русской опытной хозяйки», в которой были собраны не только рецепты русской и сибирской кухни, но и разнообразные советы, как организовать хозяйство, обустроить кухню и наполнить ее сотней необходимых хозяйке предметов. Эта книга только при жизни писательницы была переиздана 8 раз.

Что нового было в ее труде по сравнению с другими издававшимися в этот период книгами? Какова она, русская кухня по Авдеевой?

«Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников», – писала Екатерина Алексеевна в предисловии к своему труду. Наверное, это и стало главным отличием книги от предшествующих творений Левшина, Друковцева, Степанова и других. Но все же пройдемся поподробнее по страницам книги.



ЗАПИСКИ
для
ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ
ХОЗЯЕВЪ,
содержащія въ себѣ
опытныя правила о скотоводствѣ, птицеводствѣ, садоводствѣ, огородничествѣ, и разныхъ хозяйственныхъ предметахъ, какъ то: мытьѣ, бѣленіи, чищеніи, приготовленіи домашнихъ снадобьевъ, и проч.
СОБРАНЫ
сочинительницею ручной книги Опытной Русской хозяйки,
К. А.
САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
Въ типографіи Ильи Глазунова и Комп.
1842.

Записки для городских и сельских хозяев (Собраны сочинительницей Ручной книги опытной русской хозяйки)". Сокращенное издание книги Екатерины Авдеевой, 1842 года.

Начнем с весьма объемного по сравнению, скажем, с Молоховец, раздела, посвященного закупке продуктов, определению их свежести, советам по выбору тех или иных сортов. Обращает на себя внимание то, что Авдеева не пытается давать безапелляционные рекомендации, характерные для Молоховец. Напротив, в ее тексте много рассуждений, описаний действительного положения вещей с теми или иными продуктами, из которых уже сами читатели могут сделать собственные выводы. Бросается в глаза уважительный по отношению к читателю тон, ставящий его в равное положение с автором.

Да и вообще советы Авдеевой выглядят более достойно, что ли…

Ну, вот посмотрите. Скажем, в разделе о сливочном масле Молоховец дает 5 (пять!) рецептов «освежения испортившегося сливочного масла», рекомендации, как сохранить или заменить

его искусственным из бараньего жира. Авдеева же поступает и проще, и сложнее одновременно. Она описывает то, на что нужно обращать внимание при выборе продукта:

> Не требую, чтобы каждая хозяйка сама пекла и варила, сама ходила покупать припасы (хоть правду сказать, ничего не вижу и тутъ отвратительнаго и достойнаго презрѣнія), но я утверждаю, что *знать* все это, знать и цѣну и доброту припасовъ, знать запасы въ своемъ погребу, своемъ подпольѣ, и умѣть сварить щи, испечь пироги и указать кухаркѣ въ ея занятіяхъ, должно каждой доброй хозяйкѣ. А если при ограниченномъ состояніи все это и необходимо? Повѣрьте, что опрятность и чистота удаляютъ отъ сихъ занятій все непріятное; искуство и умѣнье сберегаютъ средства жизни, а мысль, что мы трудимся для спокойствія и здоровья милыхъ намъ людей, не утѣшительнѣе ли она самыхъ блестящихъ развлеченій свѣта?

«Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майскаго» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянной ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную примесь в коровьем масле: так называемое «французское» масло в хороших ресторанах почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно… Смышленых хозяек продавцы не надувают, оставляя арсенал своих торговых фортелей и фокусов для покупательниц, менее сведущих и проницательных».

Вторая отличительная черта работы Екатерины Алексеевны – сдержанное использование иностранных блюд. Не то чтобы их совсем не было. Но, по крайней мере, количество таких названий, как «голуби по-дофински», «шоли по-бургиньонски», «раки в

бешамеле по-гасконски» (это из Левшина), сведено к минимуму. Да, есть «ростбиф по-английски», «говядина по-голландски». Но это, так сказать, необходимый перечень заимствованных блюд, без которых и кулинарная книга – не книга. Основная же масса рецептов – русские (и, что важно, русскоязычные). Иногда это доходит и до курьезов – «каравай по-английски» выглядит несколько комично, что, правда, никак не сказывается на его вкусовых качествах. В этой же категории есть еще «Репа в малаге»:

«Очистить от верхней кожи нужное количество молодой репы, разрезать на 8 частей, обточить правильно, обланшировать и, когда закипит, отлить на друшлак и скатить холодною водою. Потом сложить на сотейник, положить 2 ложки масла, фюмэ или соку и ложку сахару, налить бульоном пополам с малагою и варить на большом огне под крышкою так, чтобы репа упрела, а сок выварился до соусной густоты. Когда будет готово, уложить репу правильно на блюдо и залить собственным соком».

В целом же книга отличается разнообразием рецептов, пригодных как для повседневного приготовления, так и для праздничного стола. Всего их несколько сотен – кушанья из рыбы, мяса и дичи (тетерева, фазана, утки, куропатки, рябчиков, перепелов и др.) и других продуктов. В том числе представлены такие блюда: заливные карпы, панированный окорок, свежая осетрина, соленая осетрина или белужина, ерши под соусом, перепелки с рисом. Причем многие блюда чрезвычайно просты в приготовлении и рассчитаны совсем не на «опытную хозяйку»… Они сочетаются с европейскими кулинарными изысками, прежде всего соусами. В книге приведено огромное разнообразие их рецептов, от вполне понятных до весьма экзотических, например, ремуладов, или соусов из сельди, налима или устриц, соуса из кислой капусты, из трюфелей, сморчков и шампиньонов.

«Названия блюд, исчисленных в книге, не испугают своею затейливостью, – отмечает в своей рецензии в 1846 году журнал «Отечественные записки». – Еретических западных терминов встречается весьма мало. Многие кушанья отличаются спартанскою простотою: суп из брюквы, суп гороховый, клецки хлебныя, пудинг из картофеля, пирог из теста со пшеном и пр.»[30].

Другая экзотика – компот из телячьих мозгов. Представлены рецепты паштетов, кулебяк, пирогов, куличей, мороженого и пр. Однако особую роль отводила Авдеева следованию традициям русской национальной кухни, «извлеченной опытом столетий» и

оправданной «местностью, климатом, образом жизни» (предисловие к «Ручной книге…» 4-е изд. СПб., 1844). Недостатки женского образования в России, носящего, по ее мнению, кастовый характер, она пытается восполнить своеобразной демократической наукой домоводства, основанной на идеале патриархальной семьи. Авдеева создает своего рода энциклопедию практических советов и рекомендаций на все случаи жизни. Как отмечали уже процитированные нами «Отечественные записки», книга Екатерины Алексеевны – это «сущий клад для людей, непосвященных в таинства кухни, для тех молодых хозяек, которые воспитывались по программам пансионов, и по части домостроительства сведущи только до вязания кошельков».

Из новых моментов следует отметить гораздо более широкое, чем раньше, использование кухни национальных областей России – Малороссии, Грузии, Армении, Прибалтики. Мы можем познакомиться с такими блюдами, как суп «бомбаш грузинский», «бураки по-хохлацки», «хашо армянский», мхали по-грузински, судак по-польски, капуста по-литовски, белорусские колдуны, молдавские плацинды.

Продолжая традиции «Словаря поваренного» и «Календаря поваренного», Авдеева приводит готовую роспись блюд на весь год, в котором на каждый день того или иного месяца года приведено меню (действительно 366 обедов из 4 блюд каждый). Учитывая, что отношения с церковью в русском обществе стали более либеральными, вопрос о постных блюдах решен ею весьма оригинально. «Сверх того считаем не лишним оговориться, что из 366 обедов нет ни одного так называемого *постнаго*. Дело в том, что крайне нецелесообразно поступать так, как делают другие составители меню на круглый год, заняв весь Великий пост реестром постных блюд, причем этим составителям реестров каких-нибудь 50 постных обедов приходится страшно повторяться; известное дело, что репертуар постнаго стола, даже самаго роскошнаго, ограничен до нельзя, т. е., как говорится: «раз, два, да и обчелся».

Эти слова словно полемизируют с известной похлебкинской фразой о том, как «повезло русской кухне» с постными блюдами. Помните: «тот факт, что большинство дней в году… считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья»[31]. Вот ведь, казалось бы, и исконно русская кухня, и петербургская, и иностранная – все используется, а постных блюд «раз, два, да и

обчелся».

Кстати, почему-то именно в отношении к Екатерине Авдеевой В. Похлебкин допускает ряд спорных высказываний. Ну, во-первых, везде несколько режет глаз слово «купчиха». Какая она была купчиха, вы видели сами. Покинув родительский дом купца Полевого в 15 лет, она ничего общего с этим сословием не имела. Муж ее, как пишет Брокгауз и Ефрон, был «посадским», что означает 6-й разряд городских обывателей, позднее названных мещанами, или служащими. Так что по любым меркам Авдееву следовало бы именовать «мещанкой», если вообще сословная характеристика приемлема для писателя. А уж слова «купец и литератор Николай Полевой»[32] вообще выглядят странно. Следуя логике Похлебкина, можно договориться и до «помещика Толстого» или «купца Некрасова».

А как вам такие пассажи: «Авдеева была первым человеком на рубеже XVIII–XIX веков в России. которая несколько раз исколесила страну от Байкала до Балтики»[33] Понятен пафос Похлебкина, говорящего о первой женщине-авторе кулинарной книги в России, но, как говорится, есть же и здравый смысл. Империя, обладающая мощной армией, чиновничьим аппаратом, в которой бы никто не путешествовал из Санкт-Петербурга в Сибирь и на Дальний Восток. Странно…

Не меньшее удивление вызывают слова Похлебкина о «богатых иркутских купцах Полевых», «большом наследстве отца», переданном детям. Хотя, по имеющимся сведениям, отец – Алексей Полевой был не бог весть каких коммерческих талантов, так и не пробился в первую гильдию и всю жизнь тяжелым трудом зарабатывал на содержание семьи. Не от большого ли наследства его сын Николай Полевой последние годы жизни провел, «буквально нуждаясь в куске хлеба». И отчего бы это «богатая купчиха» Е. Авдеева не могла материально помочь своему брату, когда тот в прямом смысле слова голодал? Все-таки история достаточно точная наука и не терпит вмешательства эмоций.

Но вернемся к трудам Авдеевой. Немногим известно, но среди них есть и книги, далекие от домашнего хозяйства и кулинарии. Мы сами удивляемся, но, похоже, это какая-то традиция русских кулинаров – писать сказки. Мы здесь не об их рецептах, а о сказках в изначальном смысле этого слова.

«Колобок», «Волк и коза», «Кот, лиса и петух» – это просто «золотой фонд» нашей детской литературы. Полагаем, никто из вас и не задумывался о том, откуда они взялись. Ну, понятно, что это фольклор, народное творчество. Но все-таки кто впервые записал их? Оказалось – Авдеева. Именно ей принадлежит

заслуга отбора и литературной записи этих сказок. Они впервые вошли в ее книгу «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьею Степановною Черепьевою» (СПб., 1844) и до сегодняшнего дня составляют обязательную «детсадовскую» программу. Именно «Авдеева известна как пионер в области издания сказок для детей»[34]

Умерла Екатерина Алексеевна Авдеева-Полевая в 1865 году в г. Дерпте.

Мари-Антуан Карем как зеркало русской гастрономии

Повар, преданный своим обязанностям, всегда вознагражден возвышением славы его.

Мари-Антуан Карем

Развитие русской кулинарии в начале XIX века невозможно рассматривать без учета влияния западной гастрономии. Конечно, как мы видели, и до этого периода проникновение в страну кулинарных новостей и рецептов из Европы было активным. Но дело в том, что до начала XIX столетия сама Россия в лице массового потребителя не была готова к широкому освоению иностранной гастрономической практики. Поясним эту мысль.

Нам ведь могут возразить, что уже с середины XVIII века в каждом приличном петербургском дворянском доме был либо повар-француз, либо прошедший обучение у француза русский кулинар. Вот на этом вопросе хотелось бы остановиться подробнее. Неоднократно встречая в литературе тех лет подобные мысли, мы немного переоцениваем масштаб явления.

На самом деле все эти утверждения принадлежат достаточно узкому кругу тогдашней светской публики. Неплохо было бы понять, а сколько тогда вообще было поваров-иностранцев в нашей Северной столице. Точных данных нет, но попробуем сделать оценку. Общая численность российского дворянства – от 108 тысяч в 1782 г. и до 446,4 тысячи в 1858 г.[35] Численность населения страны в начале XIX века – около 25 млн человек. То есть дворяне составляли в среднем 1–2 % населения. Исходим из того, что численность населения Санкт-Петербурга в 1800 году равнялась приблизительно 220 000 человек.[36] Ну, пусть в столице с учетом сосредоточения органов власти концентрация дворянства была вдвое больше. Итого – примерно 5–7 тысяч человек. Или чуть больше тысячи семей (с учетом многодетности – 3–4 ребенка в семье в то время были скорее нормой, плюс тещи, тетушки, двоюродные племянницы и т. п.). Государственная служба была тогда далеко не столь доходна, так что содержать повара-француза могли себе позволить семей 150–200. Остальные довольствовались крепостными поварами. Вот они – истинные масштабы проникновения иностранной кулинарии в конце XVIII

века[37]. Круг дворянской гастрономии был весьма тонок и не имел особого влияния на всю остальную страну. Но дело даже не в этом. Просто давайте задумаемся, а насколько адекватна оригиналу была эта «французская» кухня?

Ответ на этот вопрос невозможен без понимания того, как европейские (и прежде всего французские) кулинарные порядки проникали в Россию до начала XIX века и, что изменилось потом. Проникновение это шло двумя путями: за счет появления в нашей стране поваров-иностранцев и путем перевода на русский язык западной кулинарной литературы, периодики, позволявшей знакомиться с новыми веяниями более широкой аудитории в России. Собственные поездки россиян за границу не были в тот период столь распространенными, чтобы рассматривать их как серьезный фактор.

А теперь скажите: вы верите, что лучшие представители кулинарного искусства Европы в массовом количестве стремились приехать в заснеженную Россию, которая даже в середине XVIII века представлялась им весьма загадочной и неопределенной с профессиональной точки зрения? Конечно, гастрономы в Петербург приезжали, их выписывали из-за границы. Это было модно и всячески приветствовалось общественным мнением. Наверняка даже многие из них представлялись поварами «княжеских и королевских дворов Европы». Вот только что там было правдой в их биографиях, а что придумано по дороге в Россию, история умалчивает. По существу, это было нормальное проникновение специалистов-экспатов на новый, еще неизведанный рынок. Кто первым едет туда? Правильно – люди рискованные, отчасти аферисты, отчасти те, что не смог нормально устроиться у себя на родине. Этому способствовало и то, что до середины XVIII – начала XIX века сама профессия гастронома даже в Западной Европе еще не очень публична. Есть опытные повара, обслуживающие знатные фамилии. Но много ли их имен известны широкой публике? Ну, может быть, с десяток на всю Европу. Вот много вам говорят имена Даниэль и Рикет? А ведь они были французскими поварами, работавшими в Зимнем дворце в этот период (и, кстати, в свое время посоветовавшими Мари-Антуану Карему принять аналогичное приглашение в Россию).

Поэтому возникшая в Санкт-Петербурге и Москве в эти годы кулинарная традиция – это скорее «псевдоевропейская» гастрономия. Несомненно, принесшая к нам общее представление о французской кухне, ее методах и обычаях. Но пока еще довольно неуклюжее и любительское. Это, кстати, ясно видно и в печатных изданиях того времени: переводы Левшина и

Друковцева, все эти описания «французской поварни» с трудом можно назвать сочинениями, адекватно отражающими кулинарию Франции. Впрочем, несмотря на все недостатки, самих-то подобных изданий в этот период в России – раз-два, и обчелся. Положение могли спасти журналы, периодика, более оперативно несущие новую информацию, веяния. Но их расцвет в России наступит несколько позже, и заинтересованной публике пока неоткуда черпать сведения о кулинарных нравах Европы.

Поэтому, если вернуться к событиям 1789–1793 годов – взятию Бастилии, казни Людовика XVI, якобинской диктатуре и другим прелестям Французской революции, – все они стали переломными и для русского общества. Теперь для массы французов и Россия могла показаться «тихой гаванью». Приток сюда эмигрантов резко возрастает, причем приезжают лучшие специалисты. Те, кто просто не видит себе применения в условиях, когда на кухнях и в трактирах больше рассуждают о «свободе, равенстве и братстве», чем о качестве продуктов. Вот оно – *второе пришествие*[38] европейской кухни в Россию, состоявшееся в 1800–1815 годах. Пришествие, которому совершенно не помешало ни нападение Наполеона, ни последовавшая Отечественная война.

Но почему же французская кухня стала, несмотря на порожденные 1812 годом патриотические, антифранцузские тенденции, доминирующим течением «высокой кулинарии» в России? Самый очевидный ответ – сотни тысяч русских своими глазами увидели Европу, оценили ее поваров, образ жизни и питания. И это, конечно, правда… Но не вся.

Как тогда объяснить, что приверженность к гастрономии «вероятного противника» не закончилась в тот момент, когда этот противник превратился в «очевидного» врага? Да, конечно, русская знать еще не отошла до конца от Французской революции и не осознала всех ее последствий. Она рассматривала наполеоновскую Францию как разрушителя монархической французской культуры. И, наоборот, ассоциировала себя с этими традициями, одним из элементов которых была гастрономия. Вести о том, что свержение Бурбонов не стало катастрофой для национальной кухни, а, наоборот, послужило определенным катализатором развития местной кулинарии, до России дошли не сразу. Так, основополагающие французские произведения этого периода – кулинарно-философские книги Гримо де ла Реньера[39] «Альманах гурманов» и Брилья-Саварена[40] «Физиология вкуса» были изданы в России значительно позже[41].

Но капля камень точит, и мало-помалу в русских столицах складывался «рынок» высокой кулинарии. И главной персоной, с

которой ассоциировалось это понятие, был Мари-Антуан Карем (1784–1833). Биография этого человека неоднократно описана и, в первую очередь, им самим. Все доступные его жизнеописания основаны на его собственных рассказах. Точнее, на тех сведениях, которые он сам посчитал необходимым сообщить о себе. Вообще это удивительная история. Мы имеем в виду не столько даже перипетии жизни этого гастронома, в общем-то, обычные для бурного начала XIX века. Обращает на себя внимание другое: человек сам выстроил легенду о себе, сам отобрал факты и события, достойные упоминания в связи со своим именем. Сегодня это было бы названо удачным и талантливым самопиаром.

Сведения о юности Карема достаточно отрывочны. Он родился в бедной парижской семье и уже в 10 лет отец отдал его в услужение трактирщику с Менской заставы. Там-то он и получил первые навыки работы на кухне. А в 16 лет он вытянул у судьбы настоящий «козырь» – попал в кондитерскую Сильвана Бейли[42] на улице Вивьен. И тут дело пошло. Очень скоро Карем становится «шефом» – его торты выставляются в витрине магазина. Благодаря их размерам (до метра в высоту) и изяществу молодой мастер приобретает известность.

Судьба Карема полна чудесных совпадений. И вот новый счастливый случай резко меняет его карьеру. Богатейший французский министр иностранных дел Шарль Морис Талейран, делая заказ у Бейли, вдруг приметил юного мастера. Несколько дней спустя он получает приглашение стать шеф-поваром вельможи. В течение 12 лет Карем будет верно служить ему, принеся своему хозяину славу настоящего гурмана.

Портрет А.Карема из книги «Искусство французской кухни XIX столетия» (СПБ, 1866)

Это был действительно удивительно талантливый самородок. Справедливо заслуживший славу и известность в своей области. И не стесняющийся громко завить о ней. «Я питаю благородную амбицию достигнуть славы, а не денег». «Я работал случайно во всех великих домах Франции». «Какое лестное и почетное воспоминание, которым удостоил меня король Англии, вспомнив мое искусство после десятилетнего времени». «Моя кухня была авангардом французской дипломатии». Эти и другие цитаты, с одной стороны, не оставляют сомнения в высокой самооценке автора, а, с другой, демонстрируют его стремление «задать планку» для любой критики. Подавить читателя обилием чинов и званий, княжеских и королевских титулов своих патронов, что

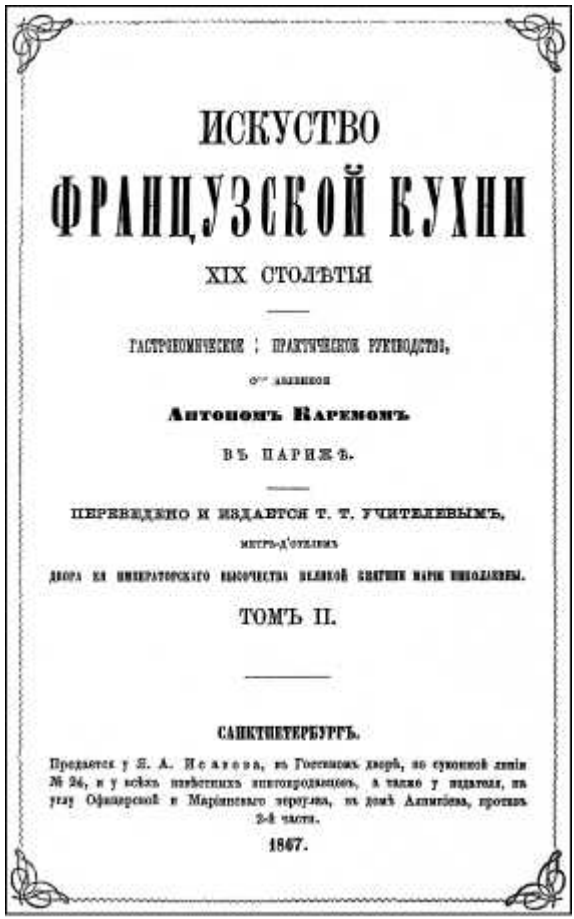
призвано подтвердить его авторитет.

Между тем и без этих ухищрений Карем заслуживал очевидного уважения современников и потомков. Начавший свою кулинарную карьеру с самых низов, подмастерьем в дешевой парижской забегаловке, он уже через 10 лет работал в должности шеф-повара в доме Талейрана, где не раз кормил самого Наполеона, его жену Жозефину, принцессу Вюртембергскую и др. В апреле 1814 года, когда русская армия вступила в Париж, он обслуживал торжественный прием с участием русского царя. «За здоровье короля поваров Антонена[43] Карема!» – провозгласил тогда тост Александр I. В 1816–1817 годах он – личный повар английского принца-регента Георга IV (в то время фактически исполнявшего обязанности своего умалишенного отца – короля Георга III). А вскоре по возвращении из Лондона Карема посетил Федор Иванович Миллер (метрдотель Александра I) с приглашением прибыть в Санкт-Петербург.

Взаимоотношения Карема с Россией стали легендарными в нашей литературе. С легкой руки В. Похлебкина принято считать, что французский кулинар «прибыл в Россию по личному приглашению знаменитого полководца князя П.И.Багратиона»[44]. Простое сравнение календарных дат не подтверждает эту точку зрения: П.И.Багратион, как известно, скончался в сентябре 1812 года, вскоре после ранения при Бородине. Карем же единственный раз побывал в России лишь в 1819 году[45]. С учетом этого обстоятельства несколько мистический характер приобретает фраза В.Похлебкина о том, как «Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров». Можно по-человечески понять Вильяма Васильевича, который попросту «домыслил» это, прочитав где-то о работе Карема в доме вдовы полководца – княгини Екатерины Павловны Багратион-Скавронской (но было это уже в 1819–1820 гг. в Париже)[46]. Сложнее понять современных авторов, бездумно цитирующих подобные пассажи.

Вообще, прочтение отечественных обзоров и эссе о влиянии Карема на нашу кухню создает впечатление того, что французский кулинар провел в России чуть ли не большую часть жизни. Между тем он пробыл в Петербурге *лишь несколько месяцев* 1819 года, работая в Зимнем дворце. Однако за все время ему так и не удалось готовить для царя. Вот почему, исполненный разочарования, он вскоре отбыл в Париж. Справедливости ради следует отметить, что его разочарование было связано не столько с застольными порядками при дворе (которыми он был изрядно впечатлен), сколько с вопиющим казнокрадством, всевозможными

интригами и подозрениями, сгущавшимися вокруг него. Так что титул «отца-основателя» русской кухни XIX века, присвоенный Карему нашим общественным мнением, порой кажется немного преувеличенным. Создается ощущение, что француз в какой-то момент просто стал этакой иконой, поклоняться которой было модно и «прогрессивно».



ИСКУСТВО

ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

XIX СТОЛѢТІЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ; ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО,

ОТЪ ЛИЦЕЯ

Антонэнъ Карэмэнъ

ВЪ ПАРИЖѢ.

ПЕРЕВЕДЕНО И ИЗДАВТСЯ Т. Т. УЧИТЕЛЕВЫМЪ,

МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЯ

ДВОРА ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА ВЕЛИКОЙ КНЯГИНИ МАРІИ НИКОЛАЕВНЫ.

ТОМЪ II.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Продается у Е. А. Н е в р о в а, въ Гостиномъ дворѣ, по суконной линіи № 24, и у всѣхъ извѣстныхъ книгопродавцевъ, а также у издателя, на углу Офицерской и Маріинскаго театра, въ домѣ Аммосова, противъ 2-й части.

1867.

Однако, не отвлекаясь на частности, попробуем сосредоточиться на конкретных вещах – влиянии Карема на русскую кухню. Точнее, даже сказали бы мы, на взаимодействии этих двух явлений: творчества Карема и русской кулинарии, поскольку было бы очень упрощенным не видеть их *взаимного* обогащения (но и не переоценивать его). Ну что же, давайте по пунктам:

1. Четкая кодификация рецептов и кулинарных приемов. Пожалуй, именно под влиянием Карема наша кулинария перешла

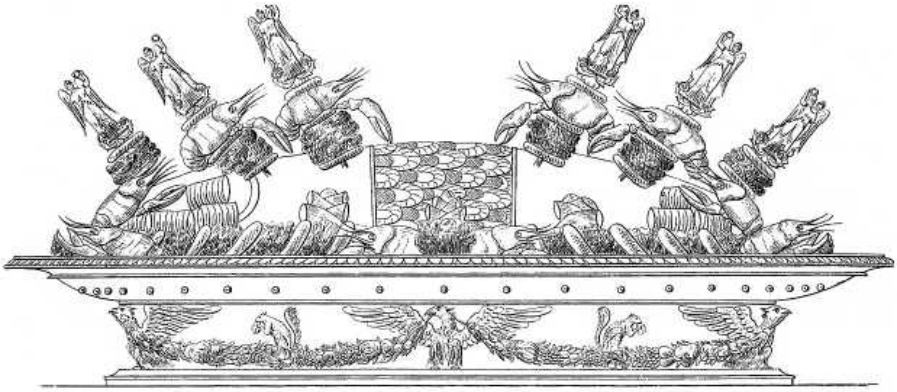
от «левшинских рецептов» к ясным технологическим описаниям – в граммах, фунтах, минутах и т. п. Взгляните, например, на два похожих блюда «в исполнении» обоих авторов:

Осетрина глассированная.

Возьми хорошее звено осетрины, оправь и нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ. Положи потомъ въ кострюлю съ полбутылкою вина бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, двумя ломтиками лимону, малою долею бульёну; задержи осетрину въ этомъ брезѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо. Въ другой кострюлѣ долженъ быть приготовленъ глассъ: сдѣлай изъ телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками и смоченныхъ бульёномъ. Когда телятина сварится, процѣди сквозь сито сокъ и уварн оной. Когда достигнетъ густоты почти карамеля, положи въ него осетрину и глассируй какъ фрикандо; послѣ чего выложи въ блюдо, на которомъ подавать. Въ оставшій глассъ положи не много кулису и ложку редукту, привари, чтобъ отстало, процѣди сквозь сито, подави соку изъ лимону и вдей подъ осетрину.

(Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Москва, 1796, часть пятая, с.8)

Сравните, насколько подробнее нижеследующий рецепт. Причем дело здесь не просто в большем объеме текста, а и в таких деталях, как размер рыбы, четкие указания по разделке, время готовки и т. п.



Сервировка рыбного блюда (иллюстрация из книги А.Карема)

ОСЕТРЪ ПО ИМПЕРАТОРСКИ.

Esturgeon à l'Impériale.

Свѣжесть этой рыбы узнается по блеску глазъ, по ея розоватому цвѣту и твердому мясу. Осетра слѣдуетъ выбирать короткаго и кругловатаго, и не брать тощаго, длиннаго и худощаваго. Это единственная рыба, которая продается на вѣсъ. Чтобъ имѣть крупный кусокъ, надо отрѣзать, по длинѣ рыбы, два фута съ половиною, начиная съ того мѣста, гдѣ онъ по объемистѣе, т. е. на разстояніи шести дюймовъ отъ головы.

Вычистивъ, вымывъ и давъ водѣ стечь, вырѣжьте брюшную мясистую часть, такъ чтобъ онъ на вырѣзаномъ мѣстѣ могъ твердо стоять; перевяжите почти какъ росбифъ; положите въ овальную кастрюлю, въ которую положенъ мирь-поа, и налейте бутылку рейнъвейну, бутылку мадеры и двѣ большія ложки хорошаго консоммé (или рыбьяго бульона, если будете подавать постною), покройте рыбу толстою подслоенною бумагою, покройте кастрюлю, поставьте на сильный огонь, и когда закипитъ, то поставьте въ духовую печь, и пускай кипитъ тамъ, какъ можно тише, два часа; каждые полъчаса надобно поливать рыбу ея отваромъ. Спустя два часа, выньте кастрюлю, и дайте рыбѣ остынуть, когда вода стечетъ, снимите съ осторожностію кожу; уберите на чисто, не вредя мясу, гласируйте, положите на камчатную салфетку и на блюдо, вокругъ положите крупныхъ гласированныхъ раковъ, положенныхъ на петрушку и рядъ молокъ карповъ, приготовленныхъ по правиламъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать, украсьте осетрину восемью шпажками съ желе, приготовленнымъ, какъ слѣдуетъ (см. соусъ по императорски), разставьте раковъ, молоки и шпажки, какъ указано на рисункѣ для лососины, и подавайте оба холодные соуса.

(А.Карем. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб, 1867, том 2, с.71)

2. Привнесение в гастрономию характера точной науки. «В этих сочинениях кулинарные операции основаны на

химическом анализе и строгих расчетах; рассечение мяс объясняется чертежами; какая-нибудь четверть телятины изображена в трех проекциях с точностью анатомического чертежа; ничто не забыто: от ученого трактата о том, как сделать ловкий надрез между ребрами темно-бурого Аписа, до наставления, как клеить невинные картонажи для boule de gomme или вырезать из бумаги кружево для украшения саженного блюда с рыбой»[47]. По сути дела, речь шла о выработке унифицированных приемов обработки пищи и сервировки блюд, понятных для любого повара в каждой стране.

Вопреки устоявшемуся мнению, заслуга Карема состояла не столько в создании новых, оригинальных блюд, сколько в попытке придания кулинарии научной основы. И в этой связи его работы непосредственно приближались к изучению физиологии питания, научных аспектов правильной обработки пищи. Здесь Карем, несомненно, продолжал дело Брилья-Саварена, обогатив его несколько любительский взгляд практическими навыками профессионального повара.

3. Разработка «экспортных версий» традиционных русских блюд. При этом Карем в значительной степени «эстетизировал» нашу кухню, подгоняя ее под европейский вкус. Можно много спорить, что там осталось от известного всем нам борща и борщ ли это вообще у Карема. Но главное не это. Важно то, что с его подачи русская кухня хоть немного выходит на европейскую арену, с ней начинают знакомиться во Франции, Австрии, Германии. У нас вообще возникает ощущение, что те наши блюда, которые Карем представил в Европе, только и остались известны за рубежом. Причем, за малым исключением, – вплоть до сегодняшнего дня. С другой стороны, может сложиться впечатление, что русская кухня для Карема – не более, чем экзотика. Некий набор штрихов, позволяющий оттенить уже известные европейцам блюда. Вот яркий пример этому:

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО РУССКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la russe.

Приготовьте, сварите и положите рыбу на блюдо, по правиламъ, какъ выше сказано, въ статьѣ осетрина по голландски; подавайте съ двумя соусниками соуса, приготовленнаго по русски.

То есть сделайте все по-голландски, а потом просто полейте русским соусом. Кстати, чтобы понять удельный вес русских блюд в творчестве этого кулинара, достаточно сказать, что во всем втором томе его сочинений (посвященном горячим рыбным блюдам), приведенный выше рецепт – единственный, где содержатся эпитеты «русский» или «по-русски». Все остальное – «по-венециански», «по-английски», «по-антверпенски». Не говоря уже о бесконечных «а ля Перигор», «а ля Генрих IV», «а ля Сюлли» и т. п. Так что значение русской кухни в жизни Карема не стоит переоценивать.

4. «Свежий взгляд» иностранного специалиста позволил Карему указать на многие недостатки русской кухни.

Конечно, с данным утверждением могут спорить «традиционалисты», считающие, что в этом-то и проявлялся исторический «русский дух». Но все-таки большинство людей согласится, скажем, с целесообразностью замены тяжелого ржаного теста на легкое умеренно-дрожжевое слоеное из пшеничной муки. Потеряли ли при этом русские пироги и кулебяки свою историческую аутентичность? Это вопрос из серии, надо ли оставлять в центре города каждый 200летний покосившийся сарай или все же выстраивать гармоничную среду обитания. Сохраняя важные исторические постройки, но и давая развиваться новому, комфортному для современного человека образу жизни.

Предавшись вполнѣ кухнѣ, я употреблялъ всевозможныя старанія, искоренить всѣ старые обычаи, которыми все еще пользовались тогдашнія знаменитости поварскаго искуства. Съ назначеніемъ меня главнымъ поваромъ Его Императорскаго Величества Государя Александра I, я началъ искоренять всѣ старыя обыкновенія и привычки, существовавшія въ поварскомъ дѣлѣ, но какъ въ Россіи разрѣзанное наряжаютъ на блюда и потомъ уже подаютъ, то это не мало мѣшало моимъ намѣреніямъ.

Поэтому, когда В. Похлебкин пишет, что Карем «наметил путь для освобождения русской кухни от всего наносного», возникают вопросы. Например, такой: «А были ли эти особенности «наносными» или, наоборот, исторически присущими нашей кухне?». И стоит ли в этом контексте говорить о «всем действительном богатстве русского стола», который не мог

соперничать с французским *только оттого,* что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились»?

5. Сервировка стола по-русски благодаря Карему стала более или менее известна в Европе. Многие сочли ее весьма логичной и удобной. Напомним, что при сервировке по-французски все блюда ставились на стол одновременно, горячие – на жаровнях или спиртовках. Гости наполняли свои тарелки сами. Неудобство этого способа заключалось в том, что есть приходилось не то, что хочется, а то, что ближе стоит. Русский способ – это когда на столе стоят лишь холодные кушанья и фрукты. Горячие блюда подаются лакеями (позднее официантами) «в обнос»: зная меню всего обеда, гость может выбрать еду по вкусу.

6. Изобилие закусок за русским столом издавна приводило в задумчивость иностранных гостей. Обычай выпить рюмку-другую водки перед обедом был непривычен для Европы. Хотя не сказать, что он вызывал какое-то неприятие при более близком знакомстве иностранцев с русской кухней. И чем ближе они знакомились с ней, тем яснее они понимали необходимость столь обильного закусочного меню. Именно Карем придал закускам тот уникальный характер, ставший впоследствии специфической особенностью русского стола. Если ранее преобладала немецкая форма подачи закусок – бутербродами, то после Карема они сервировались на специальном столе, причем каждый вид красиво оформлялся на отдельном блюде. Ассортимент закусок расширился благодаря включению ряда старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, так что изобилие и разнообразие русского закусочного ассортимента до сих пор вызывает удивление у иностранцев.

7. Комбинирование блюд. В. Похлебкин отмечает, что французская школа ввела в рецепты блюд комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры). Однако, если повнимательнее вчитаться в книгу А.Карема, можно понять, что речь шла не только об этом. Французский кулинар удивительным образом начал комбинировать не только салаты, но и основные блюда, представляя на суд публики новые, оригинальные сочетания продуктов.

очень легко можно было измѣнить эту привычку, употребляя разные разработки филея прочихъ рыбъ, подавая ихъ разрѣзанными на плоскіе кусочки, съ трюфелями а ла конти, съ кенелями, фаршированными трюфелями, съ шампиньонами и наконецъ а ла равиготъ.

Такимъ образомъ у Великобританскаго Принца-регента я въ первый разъ подалъ *щуку а ла режансъ*, т. е. гарнированную разными другими рыбами.

«Карем, Карем…». Какое наше издание середины XIX века, посвященное гастрономии, великосветской жизни, парадным обедам и приемам, ни возьми – везде это имя. И исключительно в уважительном ключе. «Классик, талант, король поваров, повар королей и первых министров» – вот далеко не полный перечень эпитетов, которыми удостаивала его русская печать. «Слава Карема слишком велика. Он был до безумия предан своему искусству. Артист в душе, он и смотрел на свою науку, может быть, даже с слишком артистической точки зрения. Как критик поваренных идей, до него существовавших, Карем едва ли имеет себе равного (из поваров); он образован, начитан, обладает тонким тактом, чему может служить взгляд его на кухню древних римлян. Как энциклопедист, он тоже замечателен; его нельзя назвать порождением того или иного национального вкуса. Француз по рождению и по первоначальному взгляду на искусство, Карем провел всю свою жизнь на службе у англичан, – обстоятельство, далеко раздвинувшее пределы его соображения, а также опытности»[48].

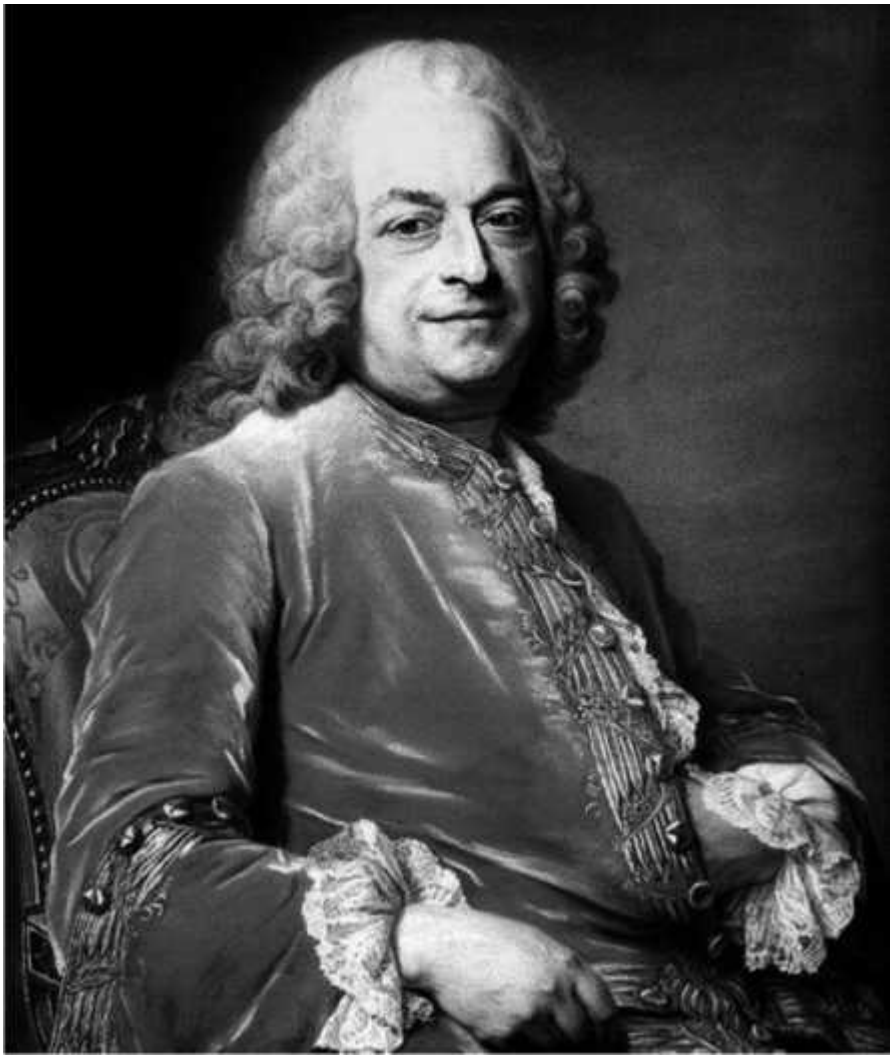
И все-таки в одном месте мы нашли очень показательную фразу. «Карем при жизни заслужил бессмертие, хотя никогда *не заслужит популярности»,* – написал в обзоре современного состояния кулинарии в 1852 году петербургский журнал «Библиотека для чтения». Если задуматься, то слова эти совсем не так просты. В том, что касается «бессмертия», они очевидны. Но вот вторая часть этого высказывания заслуживает более подробного комментария.

Еще в предисловии к первому русскому изданию трудов Карема его переводчик Т. Учителев (между прочим, сам метрдотель двора великой княгини Марии Николаевны[49]), отмечал, что читатели «могут ознакомиться с одним из великих людей, которого правила и наблюдения будут полезны, чтобы удовлетворить тонкий и деликатный вкус особ высшего круга». Пожалуй, главный эпитет здесь – *«высшего* круга». Очевидно, что сам Карем никогда не ориентировался на массовую, мещанскую

кухню. Время тогда было далекое от политкорректности. Поэтому демократичность взглядов и всеобщая доступность достижений высокой кулинарии его заботила меньше всего.

Такимъ образомъ мы всегда обязаны душевно благодарить хозяевъ, которые на столько щедры, что, не стѣсняя экономіею своею повара въ *его дѣйствіяхъ*, *даютъ ему возможность поддержать* и развить талантъ свой. Такая хорошая черта дѣлаетъ гостепріимнымъ господамъ двойную честь, такъ какъ ихъ домъ, будучи средоточіемъ всѣхъ гастрономовъ, сдѣлается извѣстнымъ всѣмъ, какъ образецъ роскоши и великолѣпія по части гастрономіи.

Естественным образом это сужало круг почитателей его таланта. «Поражающие ученостью книги, недоступные для новициата в поваренном деле»[50], – писал об этом обозреватель «Отечественных записок». «Гастрономической схоластикой, опередившей время», называл работы Карема наш журнал «Библиотека для чтения». В них вы найдете «изложение таких мудрых комбинаций, которые творит повар из многоценных материалов на снедь сильным мира сего, исчисление утонченных приемов низложения долу, пролития крови и водружения на вертел… гекатомбы, отваривания и заправки омаров и других даров моря, снятия черепа с черепахи, закладки монументального пастета с непостижимой начинкой и множество других крайне важных вопросов, для решения которых нужно было много любви, много преданности науке».



Гримо де ла Реньер

Но, пожалуй, помимо всех специфически кулинарных вещей есть у А. Карема и еще одна заслуга перед мировой и особенно русской кулинарией. Она связана с ролью повара и оценкой его окружающими. Даже во Франции известные повара чувствовали определенный дискомфорт. «В то время как престиж французских шеф-поваров постоянно увеличивался, достигая уровня подлинных артистов, их социальный статус до самой революции (1793 года – *Прим. авторов)* оставался тем же – слуги»[51]. Это мнение американского исследователя Пола Мецнера удивительно точно отражает социальный и профессиональный конфликт, назревший к тому времени.

О нем же говорит Гримо де ла Реньер: «Счастлив тот, у кого есть действительно хороший повар! Он должен с ним обращаться не как со слугою, а как с другом, он должен иметь в нем полное доверие, поддерживать его против зависти прочих служителей»[52]. Надо ли говорить, что в России ситуация была еще более тяжелой. Ведь даже в начале XIX века большинство поваров – крепостные.

На этом фоне книги Карема, описанная им история кулинарии – настоящий гимн профессии повара. Давая обзор гастрономии с эпохи Античности до Франции XIX века, он недвусмысленно подчеркивает неординарность поварского искусства. «Во все времена находились люди, довольно бескорыстные, дабы всем жертвовать в пользу развития искусства и ремесла… Я буду весьма счастлив знать, что несколько содействовал к улучшению быта людей, посвящающих себя весьма трудному ремеслу повара»[53]. Кто знает, не благодаря ли этим простым словам судьба многих крепостных и вольнонаемных кулинаров в России сложилась немного счастливее, чем это могло бы быть.

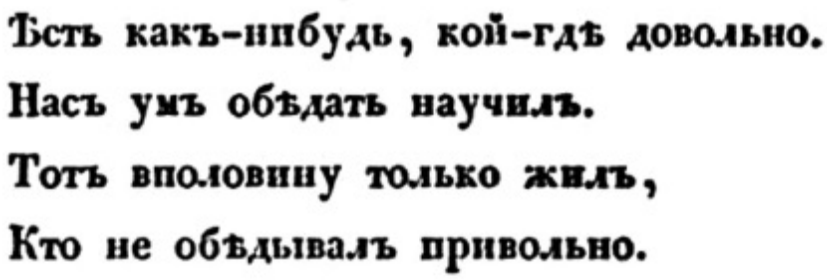
Стихи на обед от Владимира Филимонова

Тот в половину только жил,
кто не обедывал привольно.

В. Филимонов. Поэма «Обед» (1837).

Одно время в кулинарной среде с легкой руки В. Похлебкина[54] было очень модно цитировать высказывания классиков о еде. Пушкинские «пожарские котлеты», байки о Крылове, «обед Стивы Облонского» изрядно набили оскомину, примелькавшись донельзя в гастрономической литературе. И ведь не сказать при этом, что они были так уж детальны в описании блюд и порядков (ну, кроме Пушкина, пожалуй). Просто, пользуясь современным термином, «попали в ротацию».

Между тем есть масса неизвестных широкой публике русских поэтов, отдавших дань гастрономической теме. А уж судьбы многих из них явно достойны описания романистов.


Ѣсть какъ-нибудь, кой-гдѣ довольно.
Насъ умъ обѣдать научилъ.
Тотъ вполовину только жилъ,
Кто не обѣдывалъ привольно.

Рассказывая о русских кулинарах, их жизни, мы часто замечали, что судьбы эти были порой очень непросты. Екатерина Авдеева, Пелагея Александрова-Игнатьева, да и сама Елена Молоховец (ставшие героями нашей книги) – явно не образцы счастливой и безоблачной биографии.

В. Филимонов (1787–1858)

Но даже на их фоне Владимир Филимонов (17871858) – носитель яркой и драматичной судьбы. Не исключено, что сегодня мы бы и вовсе незаслуженно забыли его, если бы не А.С. Пушкин, своим отзывом на филимоновскую поэму «Дурацкий колпак» обессмертивший его имя (не перед каждым Александр Сергеевич снимал шляпу).

…Снимая шляпу, бью челом,
Узнав философа-поэта
Под осторожным колпаком.

А уважать было за что.

Будущий поэт родился в 1787 году в Москве, в семье отставного секунд-майора[55]. В 1799 году он был определен на службу юнкером в Государственную коллегию иностранных дел, где работал в Комитете, особо учрежденном для разбора переписки Екатерины II с ее полководцами, а в 1803 году – произведен в переводчики. В 1805 году В.С. Филимонов начинает

учебу в Московском университете и через 4 года получает свидетельство о том, что он слушал курс университетских лекций до 27 ноября 1809 года, в том числе по российской словесности, статистике, по естественному праву, политической экономии, философии, антропологии и др.

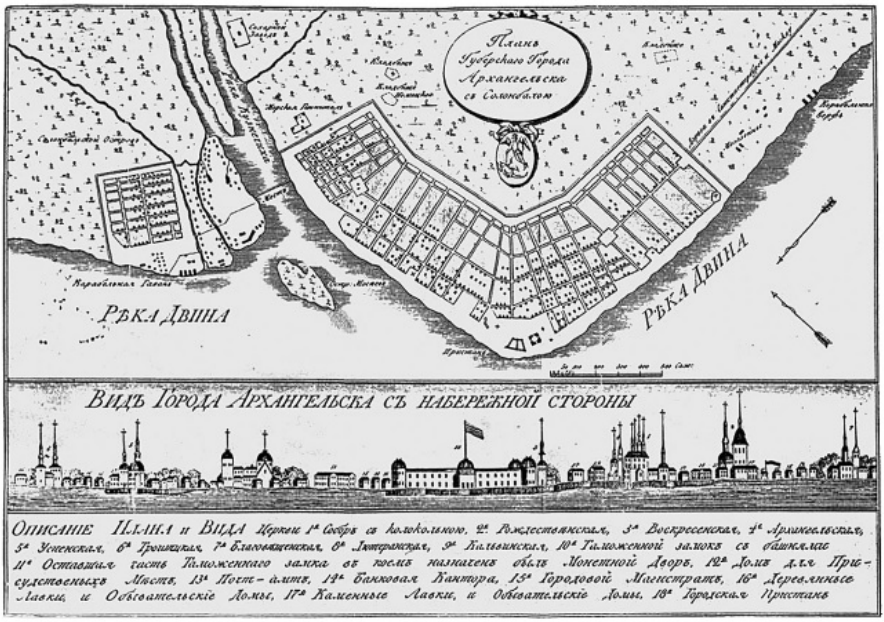
В 1811 году В.С. Филимонов был переведен в Министерство юстиции, а с 1812 года – в Министерство полиции, где занимался статистическим описанием Московской губернии. С началом Отечественной войны он оставляет службу и поступает в ополчение 3-го округа в качестве управляющего канцелярией и адъютанта главнокомандующего графа П.А. Толстого. «За отличную ревность к службе награжден орденом Святой Анны II класса».

Прошел все заграничные походы русской армии 1813–1814 годов, где собственными глазами мог увидеть, как живет Европа. Отличился в сражениях при Дрездене (I, 4, 5 октября 1813 года), при местечке Донау (10 октября), в 1814 году – при осаде Гамбурга. За проявленную храбрость был награжден орденом Владимира 4-й степени с бантом.

После окончания Отечественной войны В.С. Филимонов вновь поступает на службу. В 1815 году из Министерства полиции он переходит в Министерство финансов, а с 1817 года «определен Новгородским вице-губернатором». Впрочем, служба там не сложилась, и в 1819 году он был уволен «по собственному прошению» от должности, а в марте 1822 года – и от службы.

Выйдя в отставку, он некоторое время живет в Москве, уделяя больше внимания писательству. Вообще, литературная деятельность рано начала привлекать Филимонова. Еще в 1811 году он избирается членом «Общества любителей российской словесности» при Московском университете[56]. А через несколько лет (в 1818-м) ему присваивают звание почетного члена Вольного общества любителей российской словесности, затем и Вольного экономического общества.

После разгрома восстания декабристов В.С. Филимонов делает попытку в 1827 году самостоятельно издавать два журнала и газету. Петербургский цензурный комитет рассмотрел его ходатайство «О дозволении журналов «Время», «Надежда» и газеты «Отголосок мира», но ни одно из них не было допущено к изданию. Лишь в 1829 году с большими трудностями он получил дозволение на выпуск литературной газеты «Бабочка». В этом же году по причине стесненных материальных обстоятельств В.С. Филимонов вновь возвратился на госслужбу, получив именным указом назначение на должность губернатора в Архангельск.


План Губернского Города Архангелска с Соломбалою
РѢКА ДВИНА
РѢКА ДВИНА
ВИДЪ ГОРОДА АРХАНГЕЛЬСКА СЪ НАБЕРЕЖНОЙ СТОРОНЫ
ОПИСАНІЕ ПЛАНА и ВИДА Церкви 1. Соборъ съ колокольнею, 2. Рождественская, 3. Воскресенская, 4. Архангельская, 5. Успенская, 6. Троицкая, 7. Благовѣщенская, 8. Екатерининская, 9. Кладбищенская, 10. Тяжженной замокъ съ башнями 11. Оставшая часть Тяжженнаго замка въ коемъ назначенъ обжъ Монетной Дворъ, 12. Домъ для Присудственныхъ Мѣстъ, 13. Почтъ-амтъ, 14. Банковая Контора, 15. Городовой Магистратъ, 16. Деревянные Лавки, и Обывательскіе Домы, 17. Каменные Лавки, и Обывательскіе Домы, 18. Городская Пристань

План Архангельска 1813 года

Это был достаточно стремительный взлет карьеры. Все-таки в 42 года стать действительным статским советником (фактически – генерал-майором гражданской службы) суждено было не каждому. Но чиновничья жизнь в царской России – это тоже «не подарок». Интриги, покровительство проектам и сделкам, господряды – все это не сегодня возникло. А находясь под впечатлением недавнего декабристского восстания 14 декабря 1825 года, Николай I стал вдруг очень серьезно относиться к госаппарату (Господи, до чего же порой повторяется наша история). Любой донос грозил длительным разбирательством, следствием.

С одним из таких заявлений «о покровительстве купцу Качнову» Филимонову удалось справиться. Хотя вести дознание был послан в Архангельск сам сенатор А.Д. Гурьев. По иронии судьбы, также имевший отношение к нашей гастрономии: его отец граф Дмитрий Александрович Гурьев – «изобретатель» той самой гурьевской каши.

Вряд ли именно общие кулинарные интересы склонили сенатора в пользу подозреваемого Филимонова. Однако вердикт следствия был оправдательным.

Но беда не приходит одна, и в июне 1831 года московская охранка арестовывает членов тайного студенческого кружка, планировавшего вооруженное восстание. Собственно о

«серьезности» всего этого заговора свидетельствует разношерстный состав его руководителей – отставной надворный советник Н.П. Сунгуров, отставной прапорщик Ф.П. Гуров, студент Московского университета Я.Н. Костенецкий, отставной надворный советник Д.А. Козлов. Кроме студентов Московского университета и Московской медикохирургической академии туда входили офицеры и разночинная интеллигенция. Декларируемой целью общества было принятие конституции. В доносах одного из членов этого общества студента И.Н. Поллонина раскрыт намеченный конкретный план действий общества: предполагалось привлечь на сторону восставших войска и, взяв столицу, затем идти на Тулу, взять Тульский оружейный завод и даже попытаться взбунтовать Малороссию. Поверить в осуществимость этих планов могли только напуганные недавним декабристским восстанием власти, которым «заговор» чудился уже в каждой студенческой вечеринке.

Вот только спуску не было никому. Что там понапридумывали студенты в своих революционных прожектах – сейчас уже неведомо. Как и то, кто из них был искренним сторонником свободы, а кто – просто провокатором III отделения. Как бы то ни было, но строчка в показаниях о том, что они в случае неудачи «будут пробиваться в Архангельск», где при поддержке губернатора погрузятся на корабли и отбудут в Англию, – была решающей.

Арестованный В. Филимонов все категорически отрицал. Да только при обыске у него обнаружили переписку с декабристами Муравьевым и Батеньковым, копию письма осужденного полковника Штейнгеля, размышления о конституции. В общем, полнейшая крамола и подрыв устоев. И хотя часть этих бумаг попала к губернатору вполне невинным образом – от родственника, работавшего в следственной комиссии по «декабристскому» делу, Филимонова это не спасло. Бывший чиновник был выслан на поселение в Нарву, лишен имущества и состояния и затем отдан под надзор местной полиции. Начались долгие годы нужды, гонений.

В общем, ничего необычного. Такие повороты судеб встречались и до, и после этого. Но почему же, спросите вы, мы вдруг упоминаем имя Филимонова среди людей, внесших вклад в русскую кулинарию? Все просто. Оказавшись «на дне» – полностью разоренным и уволенным отовсюду, Владимир Сергеевич занялся тем, что оставила жестокая судьба. Литературным творчеством, поэзией. Которые единственно и остались ему в качестве средства к существованию.

«При таком стеснении уже не ради славы, а почти ради

Христа я вынужден прибегнуть к единственно остающемуся мне средству отклонить от себя крайний недостаток – к занятиям литературным. Но после случившегося со мной, при всей чистоте намерений моих, я всего боюсь: в продолжение трех лет страданий, несмотря на нужды мои, я ничего не печатал, хотя продолжал работать над своими поэмами»[57]. Однако на все ходатайства о смягчении своей участи Филимонов получал неизменные отказы от III отделения. Причины были понятны. Как объяснялось в письме министра внутренних дел А.Х. Бенкендорфа (август 1836 года), «…действительный статский советник Филимонов прикосновенен к открытому в Москве в 1831 году Тайному злонамеренному обществу, за что по Высочайшему поведению сперва содержался в Санкт-Петербургской крепости, а потом назначен ему был местопребыванием г. Нарва»[58].

Вот так он, возможно, и пришел к главному делу своей жизни. Кто бы там сто лет спустя вспомнил пусть бы даже и успешного губернатора? Только дотошные историки, собирающие материалы для местного краеведческого музея. А поэма Филимонова «Обед» осталась в памяти россиян. И сегодня изумляя чистотой стиля и яркостью языка.

ОБѢДЪ.

ПОЭМА

В. Филимонова.

Однажды был такой обед,
Где с хреном кушали паштет,
Где пирамида из котлет
Была усыпана корицей,

Где поросенок с чечевицей
Стоял обвитый в колбасах,
А гусь копченый – весь в цветах.
А вот обед, где ветчина
Была с изюмом подана!!!
Вот редька горькая с сметаной!!!
Вот с черносливом суп овсяный,
С лавровым листом колбаса,
С ершами – соус из морошки,
С брусникою – телячьи ножки!

Обѣдъ веселье, а не бремя,
Онъ насъ не долженъ утомлять:
Мы, въ наше нравственное время,
Ѣдимъ, чтобъ жить, не съ тѣмъ, чтобъ спать;
Мы пьемъ не съ тѣмъ, чтобъ упиваться,
Чтобъ отуманивать нашъ умъ;
Мы пьемъ, чтобъ чувствомъ наслаждаться,
Чтобъ искрить пѣну свѣтлыхъ думъ.

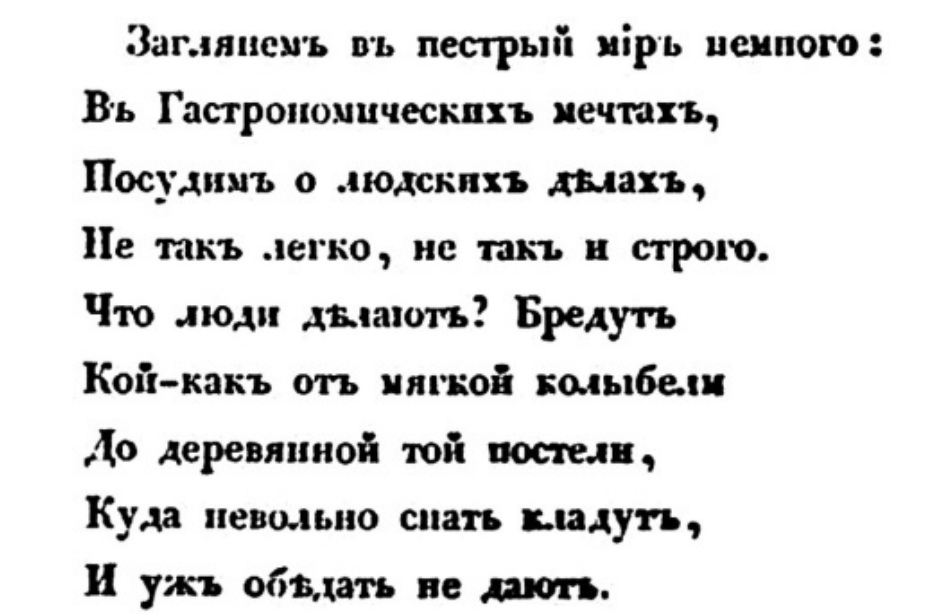
Даже специалисты отмечают, что поэма, состоящая из пяти частей, отличается сложностью композиции[59]: В.С. Филимонов вводит в художественный текст целый стихотворный «Обеденный устав», состоящий из пятидесяти двух параграфов, затем дополнение к «Уставу». Есть здесь и сатирическая «Песня», высмеивающая «льстецов, гордецов, волокит, банкометов, скупцов». Поэт шутливо замечает, что у людей подобного рода «нехорошо варит желудок». Этот рефрен, много раз повторяющийся в «Песне», скрывает авторскую насмешку над «пошлостью пошлого человека», прожигающего бесполезно свою жизнь, либо приспосабливающегося к постылой действительности.

Произведение еще при жизни автора пришлось по нраву публике. И надо признать, было за что. Изданная в Санкт-Петербурге в 1837 году, поэма, несомненно, получила свою долю популярности, положительных отзывов критики. «Exegi monumentum!» – преподнесенный к ней автором эпиграф

повторяет слова Горация, приведенные А.С. Пушкиным в начале собственного стихотворения «Я памятник себе воздвиг нерукотворный…». Впрочем, первенство здесь неочевидно. Хотя поэма Филимонова издана после смерти Пушкина, но стихотворение русского классика никогда не было опубликовано при жизни. «Памятник» Пушкина впервые появился в печати лишь в 1841 году при содействии Жуковского. Мы же можем сказать, что и для одного, и для другого русского поэта эти бессмертные слова стали эпиграфом к знаковым произведениям. Тем строфам, которыми они по праву гордились и считали важными для себя.

Впрочем, сказать слово «поэма» о труде Филимонова – это ничего не сказать про это произведение. На самом деле это история мировой кулинарии в стихах. При этом абсолютно небанальная в плане мыслей и образов. Значительное по объему произведение (около 150 страниц), оно абсолютно не утомляет при чтении. Более того, легкий язык и негромоздкие рифмы создают очень комфортную среду для читателя. Который просто «проглатывает» страницу за страницей.

«Наука, изучающая человека обедать, в уровень с его достоинством и с достоинством его века, стоит, по крайней мере, тех наук, которые мешают ему обедать». Эта фраза, сказанная вместо предисловия к книге, написанной в ссылке в Нарве, полна философского спокойствия и отрешенности. Так же, как и все поэтическое повествование.



Заглянемъ въ пестрый міръ немного:
Въ Гастрономическихъ мечтахъ,
Посудимъ о людскихъ дѣлахъ,
Не такъ легко, не такъ и строго.
Что люди дѣлаютъ? Бредутъ
Кой-какъ отъ мягкой колыбели
До деревянной той постели,
Куда невольно спать кладутъ,
И ужъ обѣдать не даютъ.

Критика, как это часто бывает, при жизни не очень жаловала поэта. «Не ищите здесь вдохновения, – здесь везде одна шутка!» – отмечал обозреватель журнала «Северная пчела»[60]. Журналист «Библиотеки для чтения» отозвался с насмешкой и иронией о своеобразии жанра автора произведения, избравшего предметом «воспевания» и прославления обед. «Г. Филимонов облек свой предмет в философско-гастрономический поэтический наряд»[61].

Между тем философия эта была проста и понятна непредвзятому человеку. В финале поэмы опальный автор высказывает свои сокровенные мысли, славя «отчизну, дружбу и любовь», и как рефрен дважды повторяет четверостишие:

Друзья, бокалъ воспоминанью,
И долгу чести и трудамъ,
Перенесенному страданью,
И поэтическимъ мечтамъ!

В конце жизни полуслепой и больной поэт в полном забвении писал, писал, писал. Доживая последние дни в крайней нищете, он готовил к печати воспоминания и ряд новых художественных произведений, которые не только не были опубликованы, но даже до сих пор не обнаружены в архивах. И глотая стариковские слезы, вспоминал он прежние годы, проведенные в достатке и сытости:

Простой, умѣренный, но сытый
Семейный начался *обѣдъ*:
Вотъ *щи* хозяйкою разлиты;
За ними, съ трюфлями *паштетъ*
Съ угремъ и съ фаршемъ изъ дичины
Хозяйкой розданъ всѣмъ гостямъ;
— Пошелъ *портвейнъ* по рукамъ. —

Кусокъ отварной *осетрины*
Хозяйкой соусомъ облитъ;
За нею отдыхъ. — Пьемъ *лафитъ*. —
Вотъ блюдо *спаржи*. — Вновь движенье,
Опять *лафита* продолженье:
Одно всѣмъ нравится вино,
За тѣмъ, что лучшее оно. —
Хозяйка *рябчики*, *салаты*
Намъ раздаетъ.

Умер Владимир Сергеевич Филимонов 12 июля 1858 года в бедности и безвестности в простой крестьянской избе в деревне Мартышкино близ Ораниенбаума.

Игнатий Радецкий: в переводе с французского

– Эх, нам бы нового Радецкого, – сказал Швейк. – Вот кто был знаком с тамошним краем! Уж он знал, где у итальянцев слабое место.

Я.Гашек. «Приключения бравого солдата Швейка».

В нашей литературе издавна утвердилось мнение о том, что первая половина XIX века в России – это проникновение в страну иностранной кухни, активная экспансия иностранных блюд, поваров, застольных привычек и обычаев. Помним мы и о славянофильской тенденции, проявившейся, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях в пику западному влиянию. Такое единство и борьба противоположностей.

В общем-то эта мысль не лишена логики. Любое действие рано или поздно рождает противодействие, и в этом смысле русская кухня не была каким-то исключением. Засилье иностранщины, порядком набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период уж слишком очевидным и не могло не вызвать протестов «славянофильской» оппозиции. Но привычное нам со школы ее противостояние с «западниками» было значительно более сложным, чем принято считать. И, самое главное, имело совершенно неочевидные последствия для нашей кухни.

В отличие от политиков, кулинары очень быстро поняли ход событий и сориентировались в ситуации. Проявилось это в двух тенденциях: с одной стороны, попытках иностранных поваров адаптировать свою кухню к российской действительности (продуктам, привычкам, способам приготовления), а с другой, – активным, творческим отношением русских кулинаров к иностранным новинкам, стремлением примирить их с нашими традициями питания. И если олицетворением первого процесса стал посетивший Россию французский повар Мари-Антуан Карем, то основоположником русской кулинарии «с европейским лицом» по праву может считаться Игнатий Радецкий.

«В Санкт-Петербурге поваренные книги издавались книгопродавцами в переводах с французского или… выбирались

блюда из других поваренных книг. „Гостеприимная Москва дарила Россию ежегодно описанием вкусных и лакомых яств своих коренных хлебосолов. Московские поваренные книги составлялись вначале русскими поварами, а впоследствии хозяйками более для провинций. Но Санкт-Петербургский житель смотрел недоверчиво на советы отличного русского кухмистера или опытную хозяйку по следующей причине: каждый почти вельможа в Санкт-Петербурге имел повара француза (что и ныне у многих принято), которому жители Санкт-Петербурга (с ограниченным даже состоянием) отдавали в учение по несколько учеников, с платою, от чего в короткое время французская кухня стала общею. Наконец, приготовление иноземных яств пресытило людей. Обратились к национальному»[62].

АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБѢДОВЪ,

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,

правила для накрытія стола, служенія за онымъ, порядокъ винъ, т. е. какое именно, за которымъ кушаньемъ подается

И

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУХНИ.

Составленный

И. М. Радецкимъ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1852.

И.М. Радецкий – бывший метрдотель двора Его Императорского Высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского[63], Санкт-Петербургского дворянского собрания, семей Паскевича и Витгенштейна, автор трехтомной книги «Альманах гастрономов», вышедшей в 1852–1855 годах.

Книга была рассчитана на читателей разного достатка, в ней содержались рецепты от каш для грудных младенцев до паштетов из фазанов и индеек. Для всех блюд были рассчитаны цены и количество продуктов в зависимости от ожидаемого количества персон. Автор предлагал читателям варианты оптимизации и сокращения расходов за счет создания запасов на зиму, приводил сравнительную таблицу цен на продукты в зависимости от рынков, на которых эти продукты продаются. И.М. Радецким также выпущены книги «Хозяйка, или полнейшее руководство к сокращению домашних расходов, с указанием стоимости каждого блюда» и «Санкт-Петербургская кухня» (1862 год).

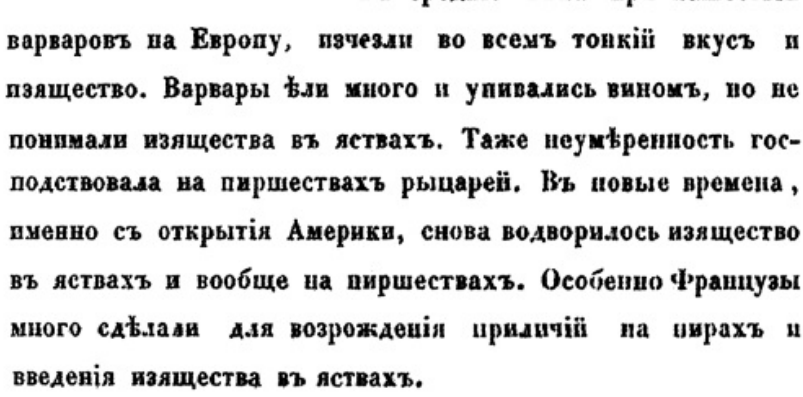
Похоже, что самым большим расстройством Игнатия Радецкого была собственная фамилия. Его однофамилец – австрийский фельдмаршал граф Карл Йозеф Радецкий (1766–1858), участник наполеоновских войн, прославившийся своими походами в Италию в 1840-х годах, был весьма известен в российском обществе. Поэтому разговоры о том, что «нам подавал сегодня сам маршал», изрядно доставали кулинара. Он был также немногим из современников, кого раздражал и «Марш Радецкого». Написанное Иоганном Штраусом в качестве приветствия войск австрийского военачальника при его возвращении после подавления восстания в Италии в 1848 году, это музыкальное произведение стало чрезвычайно популярным в то время. Это был, пожалуй, единственный марш, при исполнении которого русская публика начинала хлопать в такт музыке. А дирижер в определенные моменты просто разворачивался в зал и руководил зрителями. Так, что уж простите нам невольную цитату из «Бравого солдата Швейка» в эпиграфе, она, конечно, про фельдмаршала…

Впрочем, не только Ярославу Гашеку обязаны мы знанием этой фамилии. Удивительное совпадение отмечали и классики русской литературы. Вот как описывает случайную встречу с кулинаром известный русский писатель Иван Александрович Гончаров: «А знаете ли, кто этот рябой толстяк, что сел со мною? Он назвал себя Радецким, служащим у Паскевича: мы долго ломали себе голову, как это один фельдмаршал, который живет не здесь, а в Италии, угораздился служить у другого фельдмаршала, который вовсе уж нигде не живет? А дело оказалось просто: он точно Радецкий и точно служит у Паскевич, у вдовы героя, и притом метрдотелем. И вот он-то думал занять меня, затрагивая разговор о торговле, о политике и вдруг, о, ужас, о литературе. Он очень смышлен и читал кое-что, между прочим, сочинил книгу «Альманах гастронома», которую цензуровал Елагин и чуть ли не там нашел много «вольного духа»[64].

Ну, уж не знаем, какие такие «вольности» были обнаружены цензором в творении Игнатия Радецкого, но сама книга явно удалась и оставила свой след в русском обществе. До сих пор она является одним из самых желаемых знатоками раритетов нашей кулинарии.

Чем же отличалось произведение Радецкого от предшествующих русских кулинарных книг? Его отношение к предмету, вероятно, объяснялось короткой фразой из предисловия к первому изданию: «Гастрономия, или изящество в яствах и напитках, появлялась у всех народов вместе с образованностью и просвещением»

Вы знаете, нас не покидает ощущение, что правильным ответом на заданный выше вопрос могло бы стать нынешнее слово «гламур». Действительно, книга эта характеризуется тонким и изящным описанием предмета. Даже начиная свое повествование, автор дает актуальный и поныне обзор развития мировой кулинарии, уделяя, впрочем, больше внимания не составу блюд, а внешним приметам кухни того или иного времени. Эти приметы, признаки достатка и благородства, выражающиеся в тех или иных кулинарных аспектах, проходят через всю книгу Радецкого. Здесь и «первые исторические следы изысканных пиршеств у Евреев», где «за столом играла музыка, а гостей умащивали благовониями». Греки переняли эти обычаи и усовершенствовали их, отмечает автор. Афиняне, сообщает он, «отличались во всем тогдашнем мире великолепием пиршеств», превзойдя в расточительстве все народы. Описывая римские пиры, он не может удержаться от описания «щегольских одежд», «ловкости и искусства», с которым дворецкий разрезал на части птиц, изящества в еде и питье. Вообще, в употреблении слова «изящество» Радецкому явно изменяет чувство меры. Как вам, например, такой фрагмент, где это слово употребляется 4 раза на 9 строчек текста:


Въ средніе вѣка при нашествіи варваровъ на Европу, изчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Таже неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новые времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ.

Не думаем, что книжная редактура тогда совсем уж отсутствовала, а сам Радецкий был чужд хорошему стилю письма. Все говорит как раз об обратном, – автор был весьма осведомлен и опытен в изложении своих мыслей. Значит, он действительно придавал большое значение «изяществу», по любому поводу наделяя этим эпитетом близкие ему по духу вещи или явления.

Если же, отвлекшись от внешних атрибутов, обратиться к существу книги, то нельзя пройти мимо одной, на наш взгляд определяющей, фразы Радецкого: «На русском языке множество поваренных книг, составленных почтенными хозяюшками и изданных господами московскими книгопродавцами; но нет ни одной книги в этом роде, написанной русским метр д'отелем или кухмистером, который изучив основательно свой предмет в юношеских летах, представил бы публике крайние результаты своей опытности в поваренном искусстве. Автор этой книги едва не первый написавший *самостоятельную* русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. Все, что здесь описано, испробовано автором книги, который по ремеслу своему принадлежит к разряду людей, называемых французами: Chef de cuisine, т. е. главою или начальником кухни».

Ну, что касается «почтенных хозяюшек», то здесь, конечно, не слишком изящная отсылка к книгам Екатерины Авдеевой, выходившим в 1841–1846 годах. Понятно, что они не могли пройти мимо Радецкого, внимательно следящего за всеми книжными новинками, тем более уж непосредственно относящимся к его профессиональным интересам. Вообще, это весьма любопытный сюжет, как Радецкий позиционирует себя в качестве кулинарного автора. Ссылок на своих предшественников он не дает, справедливо полагая, что его работа носит самостоятельный и новаторский характер (что во многом справедливо). Но все же пройти мимо трудов своих известных

коллег он тоже не может. В результате рождаются такие фразы: «В Санкт-Петербурге составляли поварские календари… книги под названием поваров, приспешников, искусников и т. п., но выходили очень редко». В одной из предыдущих глав мы достаточно много цитировали «Поварской календарь» 1808 года и составленный В. Левшиным «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795–1797 гг.), чтобы читатель был в состоянии самостоятельно сделать выводы о том, что имел в виду Радецкий.

Обратите внимание и на то, как осторожно автор характеризует свою работу, как *«едва не первую»* самостоятельную русскую поваренную книгу, написанную русским кухмистером, имеющим многолетний опыт в данной сфере. После выхода в 1851 году 5-томной книги Герасима Степанова (о ней мы поговорим чуть ниже), отдавшего кулинарному труду десятки лет собственной жизни, вопрос о приоритете был решен раз и навсегда. Что, впрочем, нисколько не умаляет достоинств «Альманаха гастрономов». Проблема здесь, похоже, немного в другом. Нам кажется, что Радецкий вообще не очень-то старался ассоциировать свой труд с традициями русской кухни. Начиная с названия книги*, текст мягко, но неуклонно подводит читателя к мысли о том, что целью развития нашей кулинарии является ее максимальное приближение к стандартам кухни французской. «В руках таких отличных художников, как французы, гастрономия воскресла. Франция… довела гастрономию до возможного совершенства». «Пальма первенства вкуса и изобретательности принадлежит французским гастрономам и их кухне, хотя Париж и не выше прочих столиц имеет провизию». Нет, конечно, не стоит рассматривать книгу Радецкого, как чистую апологию всего французского. Все гораздо тоньше и талантливее. Посмотрите, например, на меню одного из рекомендованных им обедов:

ОБѢДЪ 12-й.

Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями.
Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ.
Пирожки русскіе съ вязигою.
Кастрецъ глясованный съ макаронами.
Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ.
Бланкетъ изъ куръ съ рисомъ.
Рябчики съ капустою по-французски.
Жаркое голуби фаршированные,
Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ.
Хрустъ жареный, съ мармеладомъ по-польски.
Кремъ лезейнованный съ изюмомъ.

Закуски.	Салатъ.
Селедка съ яблоками.	Селлерей съ артишоками.
Пармезанъ.	Груши маринованныя.

Как видите, здесь нет бездумного перечисления иностранных блюд, смысл которых, как и перевод, порой просто ускользал от неискушенного читателя. Это такая небанальная комбинация кушаний двух народов, яркий антипод «смеси русского с нижегородским», которую высмеивал классик. Действительно, достаточно пройтись по страницам «Альманаха», посвященным ежедневным перечням блюд, как станет понятно: перед нами творческая и весьма искусная попытка соединить в себе две национальные кулинарии. При этом попытка, не игнорирующая, а всячески подчеркивающая и использующая положительные стороны каждой кухни. Вот, например, чем не образчик подобной толерантности:

КАША ГРЕЧНЕВАЯ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Gruau de sarrasin au parmesan.

Влить въ соразмѣрную кастрюлю воды до половины и закипятить на плитѣ, а потомъ положить кусокъ масла, по вкусу соли и мускатнаго орѣха; между тѣмъ высѣять сквозь сито изъ гречневой крупы мелкія частицы, и высыпавъ оную на плафонъ, вбить столько яицъ, чтобы можно было обмочить крупу, которую размѣшать и поставить въ легкій жаръ; а когда вода вскипитъ, протерѣть крупу нѣсколько въ рукахъ и всыпать въ кипячую воду (мѣшая лопаткою) столько крупы, чтобы каша могла кипѣть минутъ 10-ть, пока загустѣетъ, а потомъ поставить въ горячую печку подъ крышкою и когда упрѣетъ, наложить на глубокое серебряное или каменное блюдо рядъ каши, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а потомъ снова рядъ каши, масла и пармезану и продолжать такъ, пока блюдо будетъ съ верхомъ полно; верхній же слой посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.—Можно прибавлять въ кашу хорошій глясъ и сокъ изъ телятины или штуфада.

Понятно, что такой синтез потребовал средств и приемов, не всегда характерных для русской кухни предшествующего времени. То есть помимо чисто концептуального прогресса книга была еще и шагом вперед с точки зрения технологий обработки продуктов. Не случайно Радецкий предваряет свое сочинение целым разделом, содержащим «Правила для накрытия стола», другие советы по выбору и приготовлению продуктов. «Разнообразие обеденных столов, – пишет он, – приводит иногда в недоразумение прислугу, которая не всегда состоит вся из опытных людей, а потому, для избежания могущих случиться во время безпорядков, считаю необходимым предложить в подробном виде принятыя в С.-Петербурге правила».

Бросается в глаза методичность и системность изложения. Пусть вас не смущают эти современные слова в приложении к книге 160-летнего возраста. Это действительно так. Радецким предпринята попытка создать своего рода учебник поварского

искусства. Более двух тысяч блюд и/или кулинарных советов составили основу для кодификации бытующей в России кулинарии. Мы не случайно говорим «бытующей в России», а не «русской». Как мы увидим чуть позже, изложенный Радецким подход был не совсем типичен для массовой кулинарии. А ведь, согласитесь, национальной кухней можно считать лишь ту, что широко распространена в народе. И хотя к концу XIX века стало общим местом упоминать о достоинствах французской кухни и говорить о ее влиянии на Россию, представление об этой гастрономии было у всех разным.

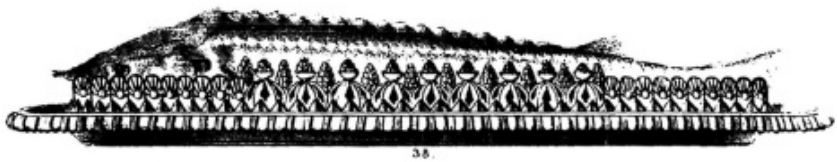
Может быть, именно эти соображения побудили Радецкого издать более полный рецептурный сборник. Названный на этот раз не в подражание Гримо де ла Реньеру, а просто и утилитарно – «Санкт-Петербургская кухня». «Многие из читателей Альманаха Гастрономов изъявили желание иметь полную Гастрономическую кухню: справедливое их требование побудило меня обратить все старание на удовлетворение большинству. Труд мой окончен. Представляю благосклонной публике полную С.-Петербургскую Кухню в одной книге, заключающей в себе около двух тысяч кушаньев дорогих и дешевых, русских и иностранных»[65].

Данная книга явилась, наверное, самым полным собранием столичной гастрономии середины XIX века. Около 600 страниц убористого текста с небольшим количеством иллюстраций создавали у современников впечатление весьма серьезного труда. Каким, по сути, книга и была. Когда мы говорим о нечастых иллюстрациях, это вполне компенсируется их качеством. Вот посмотрите. Тонко прорисованная гравюра давала подробную картину описываемого блюда и его убранства. Например, «Стерлядь по-русски»:

917. — Стерлядь по-русски.

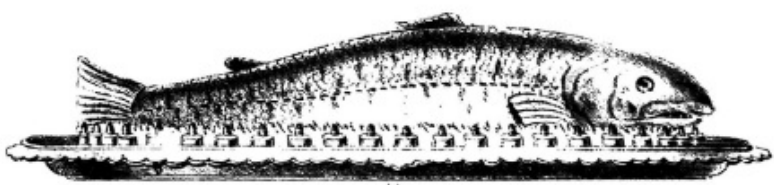
Sterlet à la russe.
Стерле а ля рюсъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть стерлядь, вынуть визигу, сложить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, положить очищенныхъ шампиньоновъ, очищенныхъ и правильно нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, кореньевъ, петрушки и селлерея, немного корнишоновъ, оливокъ безъ косточекъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и четыре очищенныя луковицы, влить два стакана огуречнаго рассола, стаканъ бѣлаго вина, положить кусокъ хорошаго масла и, поставивъ на огонь, варить подъ крышкою, пока стерлядь и коренья упрѣютъ, а сокъ выкипитъ до умѣренной густоты. Тогда осторожно вынуть стерлядь на блюдо, обложить гарниромъ, потомъ полить сокомъ, съ которымъ стерлядь варилась. Хрѣнъ подается въ соусникѣ особо; для украшенія прибавляются къ гарнирамъ кнели, фаршированные огурцы и проч.



38.

Или «Форель по-флотски»:



42

923. — Форель по-флотски.

Truite à la marinière.

Трюитъ а ля маринїеръ.

Очистить форель какъ слѣдуетъ, сложить на друшлакъ въ рыбной котелъ и налить коръ-бульономъ (34). За 1 часъ до отпуска, скипятить на плитѣ, поставить покрытою въ горячую печку и сварить до готовности; потомъ слить бульонъ на сотейникъ, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ, выкипятить до надлежащей густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку, влить въ гарниръ; когда все будетъ готово, вынуть форель съ друшлакомъ, сложить на блюдо и обложить кругомъ гарнирами.

Гарниръ маринїеръ: Обжарить на маслѣ до колера очищенный маленькій лукъ, выбрать въ кастрюлю, налить немного лафитомъ и сварить до мягкости; очистить соотвѣтственное количество свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на части, вырѣзать средину обточить правильно, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, обжарить на огнѣ до колера и сложить въ кастрюлю, гдѣ лукъ, прибавить туда же шампиньоновъ (79), раковыхъ шеекъ (100), корнишоновъ, оливокъ безъ косточекъ, петрушку, обточенную и сваренную въ бульонѣ, смѣшать все вмѣстѣ и залить краснымъ соусомъ. Къ сему гарниру прибавляютъ морковъ глясованную.

«Одним словом, – пишет Радецкий, – все, что было известно до сих пор гастрономам и приготовляющим, так и то, что вновь изобретено и принято в употребление, помещено с подробным объяснением и рисунками, как приготовлять и накладывать на блюда».

«Санкт-Петербургская кухня» – это своего рода итог творчества Игнатия Радецкого. Который, завершив круг гастрономических исканий, вернулся к русской столичной кухне, ставшей благодаря ему более изящной и европейской.

Герасим Степанов, или Мемуары слепого повара

Цель моя – доставить удовольствие, соединенное с приятностью и пользой; ежели буду столько счастлив, что достигну этого, то мне ничего более не останется делать, как только утешаться, что я, семидесятилетний и слепой старик не даром дожил до этих лет.

Герасим Степанов, повар и кухмистер, 1837 год

Предыдущая глава о творчестве Игнатия Радецкого не должна вводить читателя в искушение признать, что тренд «на запад» был генеральным курсом русской кулинарии XIX века. Слишком велика была инерция изменений. И французско-европейская ориентация аристократической и ресторанной кухни была по сути лишь частью кулинарного ландшафта страны.

Другая же часть вполне комфортно жила как в традиционной «дедовской» кухне, так и в причудливой французско-нижегородской смеси блюд, поварских традиций и языков. Вот почему нам показалось уместным именно сейчас рассказать о другом, не менее известном деятеле русской классической кулинарии – Герасиме Степанове, который всю жизнь проработал в России. Яркий, сочный язык его книг по праву завоевал ему заслуженную славу не только гастронома, но и талантливого рассказчика. Чего только стоят такие его пассажи:

Должность пещись о добромъ домоводствѣ есть изъ первѣйшихъ: *мало ли выгодъ отъ сего происходитъ?* Это доставляетъ домашній покой, супругу радость, да и самой домоводицѣ добрый порядокъ можетъ всѣ минуты обращать въ утѣшеніе. Порядокъ уменьшаетъ труды половиною; чистота составляетъ душу жизни; — это заключенія, воздвигнутыя на непоколебимомъ основаніи опытности.

Изданный в 1851 году «Последний труд старца-слепца Герасима Степанова» увенчал его карьеру гастронома и писателя, «автора вышедших ранее 5 кулинарных книг»[66]. Состоявший из трех частей, он включал в себя выдержки и цитаты из предыдущих изданий, а также «новые прибавления, не бывшие известными в русской экономии, домоводстве, хозяйстве и поварне».

«Полезным можно не быть, бывши знаменитым, – писал Г. Степанов. – Я же, слепец, уже четыре года лишенный зрения, чем мог заняться в эту вечную для меня четерехлетнюю ночь? Совершенно ничем! Привыкнувши с детства к деятельности, я не хотел, да и не мог остатья в праздности – воспоминание моего прошедшего кухмистерского быта было неразлучно со мной. И я, чтобы сократить время, бесконечное для слепца, знающего о вечере только по одной привычке ко сну, о дне – по потребности в пище, и об утре – по возникающему движению в доме, – я решился еще собрать несколько из моих бывших практических опытов и описав оные, предложить суду хозяев-домоводов, которые одни в праве судить о подобных книгах».

Столь непривычное для кулинарной книги предисловие, вряд ли оставило безучастным кого-либо из читателей. А их у писателя-кулинара было немало.

Герасим Степанов – несомненный авторитет русской кухни тех лет. Более 55 лет провел он за плитой, начав свою карьеру еще «мальчиком на побегушках» и дослужившись до шеф-повара.

Написанные им руководства были весьма популярными среди русской публики. Так, скажем, выпущенная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в списке библиотеки А.С. Пушкина[67], разобранной после смерти поэта.

Популярность эта была вполне заслуженной. Живой, образный язык предисловий порождал ожидание весьма нестандартного чтения. Небольшие по объему книги (от 70 до 200 страниц, лишь последняя итоговая работа насчитывала 430 страниц) были удобны для использования, как будто созданы для хозяйки и повара. Но вот здесь-то, похоже, и коренилось определенное противоречие. Квалифицированный автор попытался создать пособие «для всех» – от неопытной, делающей только первые шаги на кухне молодой хозяйки до профессионального гастронома. Результат оказался неоднозначным.

ПОСЛѢДНІЙ ТРУДЪ

СЛѢПЦА-СТАРЦА

ГЕРАСИМА СТЕПАНОВА,

ИЗДАТЕЛЯ

ПЯТИ РУССКИХЪ КНИГЪ,

СОДЕРЖАЩІЙ ВЪ СЕБѢ КАКЪ ВЫБОРКУ ИЗЪ ОНЫХЪ, ТАКЪ РАВНО И МНОГІЯ НОВѢЙШІЯ ПРИБАВЛЕНІЯ, ЕЩЕ ДОСЕЛѢ НЕ БЫВШІЯ ИЗВѢСТНЫМИ ВЪ РУССКОЙ ЭКОНОМІИ, ДОМОВОДСТВѢ, ХОЗЯЙСТВѢ И ПОВАРНѢ.

ИЗДАНІЕ ВТОРОЕ.

ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.

ЧАСТЬ I.

МОСКВА,
ТИПОГРАФІЯ В. ГОТЬЕ.
1851.

При чтении работ Степанова возникает странное ощущение. С одной стороны, представлен широкий диапазон блюд: от самых простых (кулебяка, яичница, щи крапивные зеленые и т. п.) до изысканных (соус краподин из рябчиков, маклод из стерлядей и налимов, суп-крамат с раковым творогом в блинах). Но вот вопрос «На кого это рассчитано?» остается без ответа. Посмотрите сами, скажем, такой рецепт:

САЛЬМЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Снявъ съ рябчиковъ филеи, нашпигуй ихъ и заготовь на маслѣ на плафонѣ; отнявъ отъ нихъ квисы (ножки) и выбравъ косточки, немного припусти на маслѣ на плафонѣ до готовности, потомъ положи подъ гнетъ, чтобъ распрямились, и обдѣлай наподобіе котлетъ, потомъ обмажь потоньше съ обѣихъ сторонъ кнелью и положи въ маслѣ на плафонъ; когда придутъ за кушаньемъ, то припусти на плитѣ, заправь зеленый амлетъ, нарѣжь на блюдо бортикомъ, а на амлетъ нарѣжь филеи въ перекладку съ квисами и клади бортикомъ, въ середку положи рагу-соте, сладкое мясо, кнель и облей соусомъ.

Может ли это повторить начинающая хозяйка? «Немного припусти на масле», «обделай наподобие котлет», «заправь зеленый амлет» – это рекомендации для знающих поваров, которые понимают, сколько и как надо «припускать и заправлять». «Рагу-соте» тоже, как минимум, требует объяснения. Вряд ли простая хозяйка могла четко понять технологию процесса.

Но, может быть, Г. Степанов и не пытался быть понятным каждому, а адресовал свои книги профессиональным кулинарам? И с этим посылом не соглашались многие, в том числе современники автора. «Книжка (Степанова. – *Прим. авторов*)… принадлежит, не во гнев будь сказано ея почтенному автору, к самым рутинным руководствам… хороший повар ничего не найдет в ней дельнаго, а неопытная хозяйка – никаких действительно основательных и полезных указаний», – писал в своей рецензии в 1851 году журнал «Современник»[68].

В чем же причина такой, казалось бы, неадекватной резкости журналиста? Конечно, нужно сделать скидку на общий критический настрой «Современника». Редко когда в нем можно

было найти безоговорочно одобрительную статью о той или иной книжной новинке. На этом фоне эпитеты в адрес Г. Степанова выглядят еще вполне щадящими. На следующей странице по поводу другого издания редакторы «Современника» вообще не стеснялись в выражениях: «Жаль только, что автор совершенно не умеет писать по-русски», – отмечал журналист.

Так и кажется, что изрядно пострадавший от подобных же «отзывов» на его «Альманах гастрономов» Игнатий Радецкий приходит на помощь своему коллеге. «Критика некоторых С.-Петербургских журналов и газет, – пишет он, – до того была разнообразна, что читатель находился в затруднении, кому и чему верить. В одном журнале критик уверял читателей, что Альманах выходит с целью заставить поваров и кухарок изучать Французскую литературу. В другом журнале критик рекомендовал книгу только богатым Гастрономам и хорошим поварам; в третьем, четвертом журнале, и т. д., один, сравнивая поваренныя книги опытных хозяек и кухарок с Альманахом, предпочитал первыя; – другой не находил в Альманахе ничего новаго, защищал творение хозяек и кухарок, будто бы справедливо заслуживших доверенность публики; – иной начинал свой разбор с верным взглядом и основательными замечаниями, но кончал не понятно-двусмысленно. Одним словом, каждый судил по-своему».

Спорить с критикой – дело неблагодарное в любом веке. Поэтому оставим на совести журналистов их рецензии. Но, представляется нам, такие взгляды на творчество русских кулинаров не были совсем уж безосновательны. Только главная «интрига» заключалась несколько в другом. Ну в самом деле вопрос о том, «рутинная» это книга или нет – исключительно дело вкуса. А вот неудовлетворенность общим состоянием русской кухни – это действительно проблема, которая ясно читалась между строк любой рецензии. И в этом смысле автор редакционной статьи «Современника» подошел к ней ближе всех.

«Наши обеды решительно зависят от поваров и кухарок, – пишет он, – и все поваренные руководства, издающиеся у нас, явно свидетельствуют о невысоком состоянии гастрономического искусства. Мы говорим здесь не о чисто русских кушаньях, которые, если хорошо и с умением приготовлены, составляют истинное лакомство для охотников; мы разумеем здесь то *межеумочное стряпанье, ту средину между русскою и французскою кухнею,* которая особенно заметною делается в таких домах, где хозяева стыдятся предложить вам простой русский стол и хотят щеголять изысканностью обеда. Доморощенный кухмистер истощает все свое уменье, украшает блюда неслыханным образом,

хозяева истратили много денег, – а вы, пообедав, вздыхаете по куску простого ростбифа»[69].

Интересно мнение современников относительно истоков такого «межеумочного» состоянии нашей кулинарии. «Причина совершенства французской кухни заключается во французских нравах: там ни одна хозяйка, к какому бы сословию ни принадлежала она, не сочтет для себя неприличным или унизительным сходить в кухню или заняться обедом. А так как внимание и старание хозяйки всегда превосходит внимание и старание всякого повара или кухарки, то нигде так вкусно не едят, как во французских семействах. У нас же, к сожалению, кухня есть исключительное владение кухарки или повара».

Понятно, что это несколько упрощенный взгляд на вещи. Но не будем забывать: на дворе середина XIX века. До отмены крепостного права еще десяток лет, и ни одна дама из более или менее состоятельной дворянской или помещичьей фамилии не возьмет в руки кастрюлю. Крепостные или вольнонаемные повара передаются из семьи в семью как немалая ценность. Слухи о хорошей кухне в каком-то доме разносятся по соседям не хуже, чем новости о замужестве дочек или карточных долгах. Так что целевая аудитория кулинарных книг пока крайне узка – это либо профессиональные повара, способные в силу своих доходов покупать и изучать профильную литературу. Либо – часть домашних хозяек, которые, с одной стороны, вынуждены самостоятельно готовить, а с другой – все же обеспечены настолько, чтобы интересоваться гастрономическими экспериментами. «Что бы сказал Данте, если бы дожил до 1852 года, когда у нас, в России, издают альманахи для поваров и кухарок!»[70] – иронизировал по этому поводу журнал «Библиотека для чтения».

Между тем спрос на хорошую кухню явно растет. В стране идет промышленное развитие, развивается транспорт и торговля. Расширяются сословия людей, способных оценить хорошую кулинарию и знакомящихся с ее лучшими проявлениями. Попробуем же рассмотреть за сиюминутными суждениями современников нечто большее – тенденции развития общественного мнения относительно русской кулинарии. Или, если более конкретно, – взаимодействия русской и французской школы кулинарии.

Кухня в усадьбе Мураново – современница Герасима Степанова. И русская печь в ней уже совмещена с плитой (фото авторов)

«Новое поколение поваров, учеников французской кухни, – писал упомянутый нами в предыдущей главе Игнатий Радецкий, – было в затруднительном положении, оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя изучали поверхностно, но трудно им было запомнить все французские термины, о чем свидетельствуют составляемыя ими обеденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять… почему принуждены были обратиться к поваренным книгам русских кухмистеров, чем и увеличили их потребность. Но результат оказался неудовлетворителен».

Думаем, что не сильно ошибемся, сказав, что эта неудовлетворенность была вызвана девальвацией понятия «французская кухня» в России. Вернее даже, несовпадением ожиданий от французской кулинарии и ее повседневного воплощения на русских кухнях. Для большинства населения европейская гастрономия олицетворяла высшее проявление поварского искусства. Но ведь талантливых поваров не так много. Неудивительно, что в большинстве случаев людей ждало разочарование. Просто ожидания были несколько завышены. И вот тогда, наевшись за полвека «французско-нижегородских» деликатесов, публика задумалась о том, что может быть что-то в

«консерватории не так». Что-то было упущено изначально, и учились русские повара не совсем тому, чего от них ждали.

Не будем кривить душой: в Россию ехали не только выдающиеся повара-французы. Тогда, как, впрочем, и сейчас, основную массу экспатов у нас составляли иностранцы, не сумевшие толком устроиться на родине и решившие попытать счастья «у этих русских». Естественно, пересекая границу России, они мигом становились «выдающимися поварами», «мэтр-д'отелями княжеских дворов Европы» и т. п. Чему уж они учили крестьянских мальчишек, направляемых к ним в Петербурге, одному богу известно. В результате за десятилетия в России сложилась очень странная версия французской кухни, как по названиям блюд, так и по их содержанию, имеющая очень мало общего с оригиналом.

Мы не случайно говорим о языке, поскольку степень его искажения в поварских рецептах забавляла многих. Говоря о трудах Герасима Степанова, рецензенты с сарказмом отмечали искажения французских терминов «мардатели» (maitre-d'hotel), «с маршалью» (alamarechale), крапыдень (crapaudine) и других, «столь ярко блестящих в сочинениях слепца-старца, и его почтенных собратий, имеющих об изящной кухне точно такое же понятие, как мы с вами о языке, на котором говорят луножители»[71].

Чтобы не быть голословными, приведем характерную цитату из Степанова:

Нарѣзавъ ломтями сайку, накорбуй изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ клеръ (сырые желтки); поставя на блюдо по 4 штуки, засуши ихъ, а крутоны (ломти изъ сайки) обжарь и снизу обрѣжь ровнѣе; потомъ порознь дѣлай слѣдующіе соусы: изъ горошка, Турецкихъ бобовъ, спаржицы — шуфлеръ, и по концамъ клади, къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо бортикомъ, къ горшку питеши, къ Турецкимъ бобамъ пате-фё (слоеные рожки) полумѣсяцами, а цвѣтную капусту облей Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое мясо заглазируй и подавай на столъ.

Примѣчаніе. Голландскій соусъ приготовляется такъ: положи въ кострюлю $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, разбѣй его лопаткой; туда же вливъ полстакана воды, положи 3 ложки муки, немного цедры, сахару и выдавивъ $^1/_4$ лимона, вари на огнѣ; когда раза 3 прокипитъ, процѣди сквозь

Тогдашняя степень смешения языков изрядно напоминает сегодняшний сленг бизнес-планов и презентаций. Который вызывает у людей, ценящих родную речь и культуру, чувства, аналогичные тем, что испытывали их единомышленники в веке XIX. Вообще, что касается

Степанова, то, несмотря на общий антураж «европейской» кухонной лексики, у него нет-нет да и проскакивают фразы типа: «… блюд, сколь вкусных, сколь же и не вычурных, как блюда каких-либо французских кухмистеров»[72]. В этом смысле, при всем уважении к действительно серьезной и интересной его

книге, самого старца-слепца следует все же рассматривать как талантливого продолжателя традиций тех самых мальчиков-учеников безвестных французов, прибывших в Россию в поисках богатства и славы. Мальчиков, повзрослевших и ставших мастерами своего дела. Честно и добросовестно исполнявших свое ремесло так, как они его понимали:

«Симъ свидѣтельствуемъ, что книги, содержащія въ себѣ пятидесяти пяти лѣтніе опыты по Кухмистерской части, изданныя Кухмистеромъ, Московскимъ мѣщаниномъ Герасимомъ Степановымъ, начиная отъ 1853 года по сей 1858-й годъ, въ числѣ пяти книгъ, нами разсмотрѣны и вполнѣ одобрены, тѣмъ болѣе, что все содержащееся въ нихъ совершенно соотвѣтствуетъ своей цѣли, и такъ ясны, что содержатъ въ себѣ и объясненія кухмистерскихъ терминовъ.

Метердотель Wirth.
Мундкохъ Іосифъ Бартъ.
Мундкохъ Григорій Масленъ.
Мундкохъ Петръ Лещевъ.
Мундкохъ Николай Парфентьевъ.»

Елена Молоховец, или Девушка из Смольного

Где ты, писательница малосольная,
Молоховец, холуйка малохольная,
Блаженство десятипудовых туш
Владетелей десяти тысяч душ?
В каком раю? чистилище? мучилище?
Костедробилище?
А где твои лещи
Со спаржей в зеве? раки бордолез?
Омары Крез? имперский майонез?
Кому ты с институтскими ужимками
Советуешь стерляжьими отжимками
Парадный опрозрачивать бульон…

Арсений Тарковский, 1957 год.

Сразу скажем, мы не являемся поклонниками поэтического дара А. Тарковского (что, впрочем, не умаляет его заслуг перед отечественной поэзией). Но даже с учетом этого обстоятельства, посвященные Молоховец строки – пример явного стилистического и смыслового злоупотребления. Ну что, вам и правда кажется, что рифма «малосольная – малохольная» – это венец художественного творчества? Причем понятно, что продиктована она не менее банальным словосочетанием «огурец – Молоховец».

Да и по смыслу не очень понятен гнев и возмущение автора относительно книги Елены Ивановны. Все-таки нас еще в школе учили, что поэзия – это что-то от вечности. А тут – очевидно сиюминутная задача показать, как чужда была книга Молоховец

идеалам социалистического общества. Правда, чуть далее Тарковский не стесняется прибегнуть и к вовсе уж «непролетарским» сравнениям:

Ты вслух читаешь свой завет поваренный,
Тобой хозяйкам молодым подаренный,
И червь несытый у тебя в руке,
В другой – твой череп мямлит в дуршлаге.

Откуда такая ненависть к, казалось бы, простой поваренной книжке? Загадка богатого внутреннего мира поэта…

Однако такой пролетарский подход к книге Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» время от времени проявляется в России. Причем, что удивительно, – это не зависит от эпохи или режима. Ругали ее и при царизме. А уж в последующем. «В наше время кулинарный труд Е. Молоховец безнадежно устарел, и не только потому, что счет в нем ведется не на граммы и килограммы, а на золотники и фунты. Дело в том, что в своих кулинарных советах супруга губернского архитектора ориентировалась исключительно на богатые слои населения, а отсюда и специфический подбор блюд, рекомендации, для наших дней непригодные»[73], – пишет М. Медведев в довольно занимательной для своего времени книге «Мир кулинарии», изданной еще в 1977 году.

«Откровенно говоря, Елене следовало бы умереть годом раньше. Испусти она дух до переворота 1917 года, она удостоилась бы множества хвалебных поминальных статей и приличных похорон», – это жестокое, но в целом справедливое мнение голландского историка Эхберта Хартмана многое объясняет в жизни Елены Ивановны. – В момент смерти в 1918 году в Санкт-Петербурге религиозная Елена, поклонница царя и к тому же из дворянского рода, с приходом коммунистической власти буквально превратилась в ничто. Ее смерть не была замечена, ни одна газета не уделила ей ни строчки. По всей вероятности, последний год жизни она провела в нищете: не исключено, что в доме Молоховец, колыбели знаменитого кулинарного шедевра, наступил голод».

Елена Молоховец

Нам не хотелось бы в который раз повторять биографию Елены Ивановны. Интересующихся можем отослать к прекрасному и подробному очерку упомянутого чуть выше Э. Хартмана (из университета в Утрехте, Нидерланды)[74]. Отметим лишь, что родилась она в Архангельске в 1831 году в семье начальника местной таможни Ивана Бурмана. Потеряв родителей в раннем возрасте, по ходатайству бабушки поступает в Смольный институт для благородных девиц и заканчивает его в 1848 году с хорошими отметками. Вернувшись в Архангельск, вскоре выходит замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца (старше ее на 11 лет), с которым сначала переезжает в Курск, а затем в Петербург.

Собственно, первая и главная загадка Молоховец заключается в том, как обремененная семьей и домашними заботами 30-летняя женщина смогла написать столь значительную (хотя бы просто по объему) книгу. Причем 30-летняя – это сильно сказано. Книга еще в 1860 году одобрена цензурой и, следовательно, писалась автором, которому едва исполнилось 27–28 лет. Не просто книга, а подробнейший труд, в котором представлено скрупулезное описание блюд, технология их приготовления с точными мерами продуктов и временем приготовления, учетом сезонности, постов и возможных затрат на продукты. Почти 400 страниц текста, набранного убористым шрифтом, содержали более 2000 описаний разных кушаний, свыше 1000 советов по

приготовлению различных запасов, а всего давалось более 4000 советов (в окончательном варианте книги). При этом бросаются в глаза детали, которые не перепишешь у других поваров, а поймешь только из своего опыта: «„.сделать надрез вокруг головы налима, продеть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повесить, отогнуть кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с целого налима (чтобы было легче это сделать, взять в пальцы щепотку соли)».

Очень показательная фраза содержится в ее предисловии: «Кухня, это в своем роде искусство, которое без руководства приобретается не годами, но десятками лет опытности, а этот десяток лет неопытности, иногда, очень дорого обходится». Бог весть, каким-таким опытом обладала недавняя выпускница Смольного. Хотя обратите внимание: слова «десяток лет» довольно точно совпадают с ее семейным стажем.

Сегодня большинству из нас представляется, что из Смольного выходили образцы прекрасных дам, одинаково свободно чувствующих себя и на кухне, и в светской гостиной. Действительность не всегда бывала такой радужной. Стихи, сочиненные неизвестным автором к портрету руководителя Смольного института – И.И. Бецкого, говорят сами за себя:

Иван Иваныч Бецкий
Человек немецкий
Носил мундир швецкий,
Воспитатель детский,
В двенадцать лет
Выпустил в свет
Шестьдесят кур,
Набитых дур[75].

И.И. Бецкий. Учреждение Императорского воспитательного дома. 1767 год

К сожалению, подражание французскому женскому училищу Сен-Сир, положенное в основу системы образования Смольного, на русской почве иногда давало комичные результаты. «Во всем, что касалось действительной жизни, воспитанницы проявляли такое незнакомство с самыми обыденными ее явлениями… такую наивность во взглядах на людей и на вещи, что эта наивность граничила иногда с глупостью»[76]. Недаром чуть ранее в 1816 году Сперанский писал дочери: «По счастью ты не монастырка (от «Смольный монастырь». – *Прим. авторов)* и от младенчества видела свет не через волшебное стекло»[77].

Известный в то время журналист, филолог и педагог Николай Иванович Греч (1787–1867), бывало, рассказывал, что смолянки первых выпусков были «набиты ученостью», но вовсе не знали света и забавляли публику своими наивностями, спрашивая, например: «где то дерево, на котором растет белый хлеб?»

Ну, смех смехом, но, как бы то ни было, выпускницы Смольного проходили определенную школу. И среди изучаемых дисциплин, несомненно, присутствовали начала кулинарии и домоводства. Для того, чтобы они могли вести свой дом и хозяйство, одним из первых постановлений Попечительского совета Смольного еще в 1773 году предписывалось обучение девушек «домостроительству, чтобы сами договаривались о ценах с поставщиками припасов и плату им производили»[78]. Может, здесь и была заложена основа удивительной дотошности Е.

Молоховец в описании припасов, заготовок, их стоимости, советы по приобретению продуктов.

В чем же, собственно, феномен книги Елены Ивановны? Ведь с 1861 по 1917 год она выдержала 29 изданий (последнее успели выпустить в 1917 году в Петербурге). Книга была переведена на немецкий язык. Ее выпускали в толстых переплетах с золотым тиснением. Для многих это была настоящая библия домашнего хозяйства.

Если говорить современным языком, ее успех – в чрезвычайно точном попадании в незанятую маркетинговую нишу и очень грамотной ее раскрутке. Впрочем, что касается первых лет и первых двух изданий (1861 и 1866 гг.), то нельзя сказать, что они стали каким-то событием даже для кулинарной общественности. Все произошло потом.

Кстати, отношение профессиональных поваров к творению Молоховец всегда было несколько прохладным. Таким, знаете ли, немножко ревностным. Типа, мы вот на это полжизни положили, а тут какая-то бойкая дама пришла и на все вопросы дала ответы. Во многом это объясняется напористым характером Елены Ивановны, ее «пассионарностью». Этакая Жанна д'Арк от кулинарии. Как, например, иронизировал в 1884 году известный фельетонист В.О. Михневич, Молоховец считает, что «приготовление пищи на огне ею впервые изобретено и что без руководства ея книгой люди не знали бы, в какое место тыкать ложкой и проносили бы ее мимо рта»[79]. Такое всезнайство и убежденность в собственной правоте, вызывали порой скептические отзывы со стороны профессионалов, как никто понимающих, что кухня – это скорее место полутонов, а не категорических черно-белых суждений.

Есть и другие претензии, которые регулярно высказываются ей. Одна из них связана с, как бы это сказать, – «всеядностью» книжки. Набор рецептов действительно впечатляет разнообразием и космополитизмом. Ну вот, скажем, только из супов: суп-пюре из рябчиков с шампанским, суп-рассольник с почками, кислые щи, борщ польский, суп с лимоном и рисом, суп-пюре из свежих помидоров. То есть кухня русская, малороссийская, восточноевропейская, итальянская, французская, азиатская – чего там только нет. С одной стороны, это, конечно, плюс, поскольку дает огромный выбор на каждый день. А с другой… Честно говоря, даже беглый просмотр творения Елены Ивановны создает странное впечатление. Вот были у нее копившиеся годами на листочках любимые рецепты, собрала она их в один прекрасный день да и переписала в тетрадку. Как в куче они лежали, так их подряд и брала.

Другая претензия, безусловно, носит социальный характер. Всем ходом изложения подразумевалось, что «молодая хозяйка» живет в большом доме, окруженная слугами и помощниками. Отсюда и все эти пассажи о том, чтобы после приготовления блюда овощи «отдать людям», ветчину «достать из погреба», раздражающий некоторых раздел «для семей с небольшим достатком» и т. п. И ведь не сказать, что в более ранних кулинарных книгах не предлагалось чего-нибудь подобного. Да сколько угодно. Только было это, так сказать, «в другой жизни», России конца XVIII – начала XIX века. А Елене Ивановне довелось писать в несколько иное время, когда подчеркивание сословных различий начинало очень раздражать определенную часть «демократической общественности».

Парадный обед в Кремле в честь коронации Александра III. 19 мая 1883. Гравюра 1883 г.

Если кто забыл, напомним, что помимо публикации книги Молоховец 1861 год отмечен выходом царского «Манифеста 19 февраля», ликвидировавшего систему крепостного права. Но это, так сказать, из школьной программы, которая нам здесь мало поможет. А если заглянуть немного глубже, то мы поймем, что этот период – мощная ступень в развитии общественного сознания России. Десятками появляются различные журналы, издания. Разгораются дискуссии в печати. Поражение в войне, непрекращающиеся крестьянские волнения, дефицит бюджета,

ставший следствием общего кризиса в российской экономике, – все это способствовало активизации умов.

В сознании обывателей наблюдалась нормальная российская разруха. С одной стороны, «ура-долой!», «земля и воля – народу», «исполин просыпается» (по словам Герцена). А с другой – как-то боязно. Черт знает, что из этого еще выйдет. Вот крепостных отпустили, а дом кто убирать будет, за скотиной ходить, обед готовить? Будешь тут жадно искать в журналах и книжках ответы на эти вопросы. И вот, как по заказу, – книга Молоховец.

«Я почувствовала радость от осознания того, что могу быть полезной моим соотечественникам, так как я могу сказать без хвастовства, что моя книга о домашнем хозяйстве, изданная в 1861 году, в эпоху отмены крепостного права, избавила от больших трудностей многих землевладельцев, когда они оказались внезапно без слуг, поваров, абсолютно не владея кулинарным искусством. Благодаря моей книге, наши русские дамы прекратили смущаться вести своё домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне»[80].

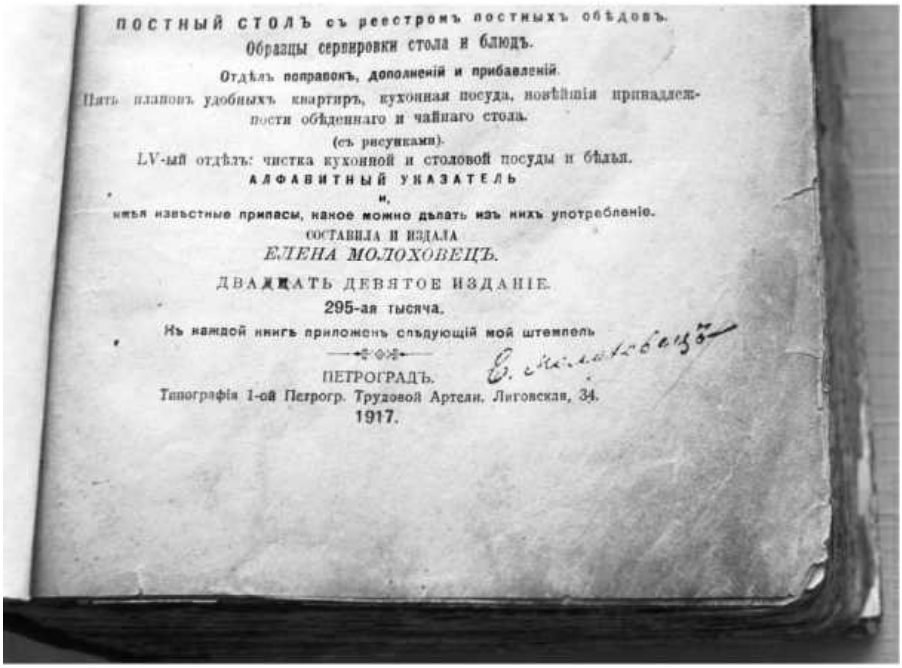
Торжественный обед в Грановитой палате

Честно говоря, не знаем насчет того, избавила ли книга Молоховец от трудностей лишившихся крепостных помещиков. Но вот то, что она как-то очень удачно совпала с общественными

умонастроениями – это точно. А дальше был простой эффект, когда сначала ты работаешь на репутацию, а потом – она на тебя.

Осознав коммерческий потенциал книги, ее издатель убедил автора, что называется, выжать эту тему до конца. И пошло-поехало. «Подарок молодой хозяйке» в одном томе, в двух томах. Выпуск продолжения, хоть и под тем же названием, но совершенно не связанного с темой издания: в 1880 году вышел 3-й том «Подарка» – разношерстое собрание медицинских советов, рассуждений об общественной гигиене, рекомендаций по уходу за сельскохозяйственными животными. В общем, поработали от души.

Понятно, что, глядя на такой «праздник жизни», другие издатели не смогли удержаться. Появились многочисленные издания-хамелеоны. Одно за другим выходят «Новый подарок молодым хозяйкам» некоего Мороховца. Мороховцов публикует «Полный подарок молодым хозяйкам», Малковец – «Дорогой подарок молодым хозяйкам». Е. Малоховская, не мудрствуя лукаво, выпускает кулинарную книгу «Подарок молодым хозяйкам». Откровенным апофеозом этого жульничества стал выход в Москве в издательстве Коновалова «Новейшей поварской книги», составленной «НЕМолоховец». А что – все честно, никто чужого авторства не приписывает. В попытке бороться с этим «контрафактом» Елена Ивановна по настоянию издательства ставит личную факсимильную подпись на каждый экземпляр книги. Помогало это лишь отчасти.

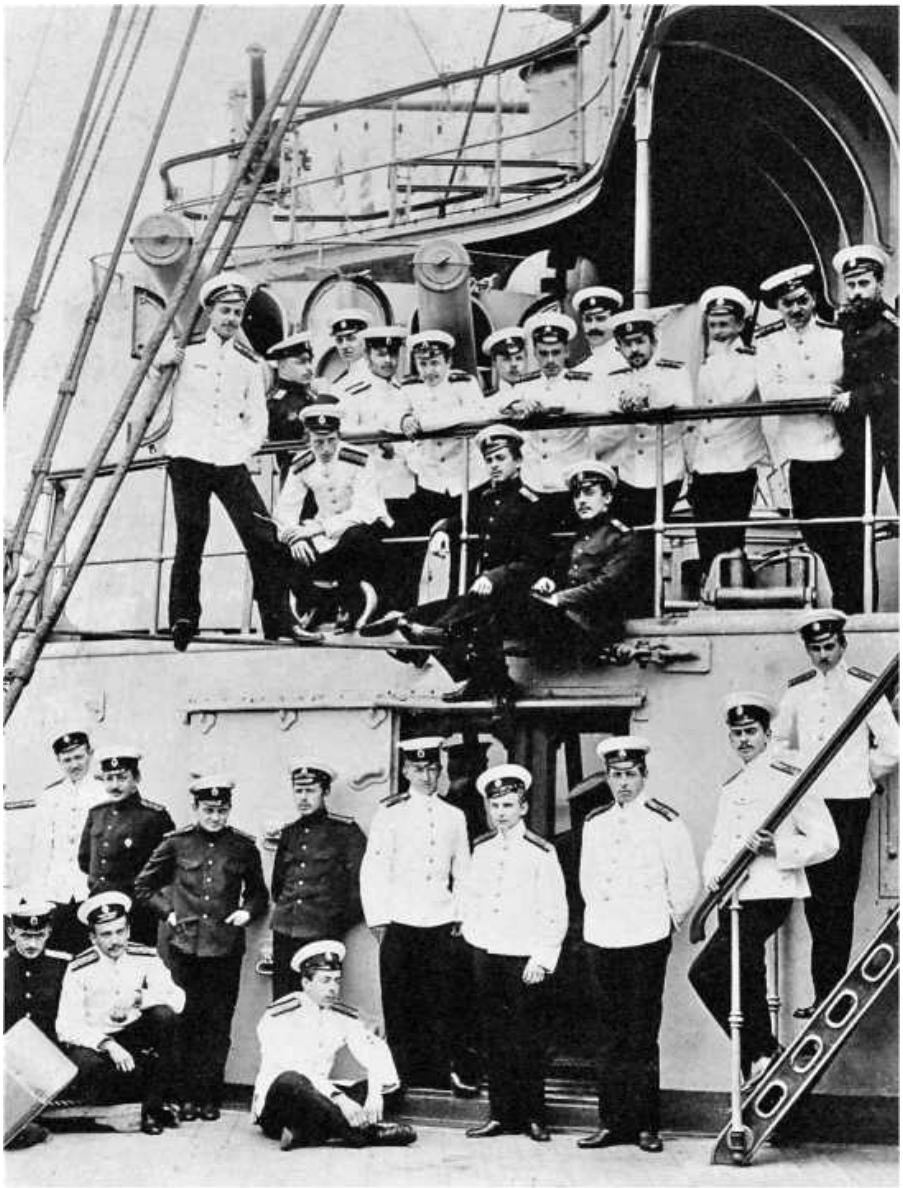

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.
Образцы сервировки стола и блюдъ.
Отдѣлъ поправокъ, дополненій и прибавленій.
Пять планокъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.
(съ рисунками).
LV-ый отдѣлъ: чистка кухонной и столовой посуды и бѣлья.
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ
и,
имѣя извѣстные припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.
СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА
ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.
ДВАДЦАТЬ ДЕВЯТОЕ ИЗДАНІЕ.
295-ая тысяча.
Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель
ПЕТРОГРАДЪ.
Типографія 1-ой Петрогр. Трудовой Артели. Лиговская, 34.
1917.

Впрочем, и сама Елена Ивановна со своими издателями не дремала. Чего только не рождалось в 80–90 годы XIX века под ее пером. Учебник французского языка для детей, список медицинских вопросов для пациентов, медицинская энциклопедия… Как отмечает Э. Хартман, «намного больше времени она уделяла попыткам поправить курс России, которая дрейфует в сторону революции». В мае 1911 года она посылает свои книжки знаменитому религиозному философу и публицисту Василию Розанову. Через несколько дней Молоховец даже посетит его. Розанов, не отличавшийся тактом, вскоре опишет ее визит в журнале «Новое время». Трудно сказать, какие мотивы двигали философом, но обошелся он с ней не очень учтиво: «Идите, идите… я умру через три недели, если стану разбирать присланные мне книги». Полагаем, что простое уважение к 80-летней женщине, пришедшей к нему, могло бы вызвать другую реакцию. Впрочем, не стоит забывать, что это лишь пересказ встречи самим Розановым. В действительности все могло быть гораздо деликатнее. Тем более что сохранившиеся в Публичной библиотеке Санкт-Петербурга религиозные книги Молоховец часто носят на себе маленький штамп: «Ex bibliothecae В. В. Розанова».

Личная жизнь Елены Ивановны в этот период тоже складывается нелегко. Сын – Анатолий Францевич Молоховец получил чин надворного советника, служил в Управлении

Государственных имуществ Бакинской губернии и Дагестанской области с 1889 г. по 1892 г. Другой сын, Леонид, дослуживается до генерала[81]. Третий – Константин, уходит на флот и погибает в Русско-японской войне 1904–1905 гг. В одной из статей о пятидесятилетнем юбилее книги Елены его смерть описывается следующим образом: «Храбрый Константин, тяжело раненный, отказывается покинуть свой пост и погружается вместе с кораблем на дно моря». В действительности дело обстояло иначе. Из пенсионного прошения его вдовы, которое сохраняется в русском военно-морском архиве, выяснилось, что Константин во время осады города Порт-Артур умирает в постели от последствий недоедания. Елена Ивановна, тем не менее, включает статью с героическим вариантом в предисловие своей кулинарной книги.

Кстати, по иронии судьбы, с флотом связывают свои судьбы и другие родственники Елены Ивановны. Родившийся в 1889 году внук – Владимир Анатольевич – оканчивает Морской корпус в 1910 году и становится лейтенантом. Определен службой на царскую яхту «Цесаревич», где не раз отмечается за заслуги самим Николаем II. Летом 1914 года становится слушателем Артиллерийского офицерского класса, плавал на учебном судне «Петр Великий», в преддверии войны временно назначен в распоряжение коменданта морской крепости императора Петра Великого. С того же дня – командир 203 батареи на о. Нарген. Практически всю войну с 1915 по 1917 год – артиллерийский офицер крейсера «Адмирал Макаров»; за мужество и распорядительность в бою с немецкими кораблями у о. Готланд награжден орденом Св. Анны 3-й ст. с мечами и бантом, позднее – орденом Св. Станислава 2-й ст. с мечами «за самоотвержение, мужество и усиленные труды». В 1919 году служил в Северо-Западной армии, возглавлял ревельское представительство Военно-морского управления. Умер от тифа в Центральном армейском госпитале Ревеля, погребен на Цегельс-Коппельском лютеранском кладбище.



Корабельные гардемарины 1910 г. ЛК «Цесаревич»

Как и многих россиян, революция не застала врасплох Елену Молоховец. Но даже в худших снах она не могла предположить того, что происходило в стране. Россия, ради которой она работала и жила, рухнула. Человек, посвятивший свою жизнь искусству хорошей пищи, остался практически без средств к существованию. О последнем годе жизни Елены Ивановны сведений почти не осталось. В декабре 1918 года ее не стало.

Нет большей глупости, чем сравнивать литературное

произведение с жизнью автора и пытаться найти какие-то параллели. Вам действительно важно знать, что дописывающий «Преступление и наказание» Достоевский униженно просил знакомых прислать ему немного денег, проигранных в казино? Или вы в самом деле лучше поймете в общем-то весьма спорные вирши Некрасова, узнав, что он жестоко бросил без средств свою любовницу? Вот так и с Молоховец. Не хотим мы говорить о ее мистицизме, о ее прожектах общественного развития, о неуемном монархизме и т. п. увлечениях.

Есть ее КНИГА, которая стала символом эпохи. Она и останется лучшим памятником автору. Нравится кому-нибудь или нет, но «Подарок молодым хозяйкам» оставил в жизни России, в общественном мнении гораздо больший след, чем все тома критики Белинского или революционные призывы Огарева, вместе взятые. Да развивайся наша страна в XX веке нормальным образом, без диких перехлестов революций и террора, опустошительных войн и регулярных перестроек, разве кто-нибудь вспомнил бы сегодня о том, что «декабристы разбудили Герцена»?

Иван Забелин: триумф бытовой истории

> *Пока мы собираем лишь отдельные факты, а не обратимся к изучению современных свидетельств, которые в немногих словах сообщают нам впечатления массы наблюдателей… – до тех пор никакого вывода научного, близкого к истине сделать нельзя.*
>
> *Н. Чечулин. Русское провинциальное общество во второй половине XVIII века.*

Мы часто говорим, что кулинария – это такая же часть нашей культуры, как язык, поэзия, мода. И в этой связи совершенно естественно, что она являлась объектом изучения не только «непосредственных исполнителей» – поваров, кулинаров. И не только частью художественного творчества писателей и поэтов. Русское поварское искусство издавна было предметом интереса профессиональных историков. Впрочем, уточним, не столько даже поварское искусство, сколько эволюция кухни, ее привычек и обычаев.

Невозможно перечислить десятки и сотни книг, статей и заметок, принадлежащих перу русских историков и этнографов, где бы упоминались блюда нашей кухни, освещались вопросы питания, застольные обряды и порядки. Но есть среди них имена, которые даже спустя 150 лет нельзя не упомянуть. Среди них – Иван Егорович Забелин с его монументальными трудами «Домашний быт русских царей в XVI–XVII вв.» (1862) и «Домашний быт русских цариц в XVI–XVII вв.» (1869). Им предшествовал ряд его статей, освещавших отдельные аспекты этой темы, печатавшихся в «Московских ведомостях» в 1846 году и в «Отечественных записках» в 1851–1858 годах. Рядом с обстоятельным исследованием образа жизни царя и царицы мы находим у него исследования о значении Москвы как вотчинного города, о роли государева дворца, о положении женщины в Древней Руси, о влиянии византийской культуры, о родовой общине.

Конечно, царская кухня – это лишь малая часть огромного

пласта культуры, поднятого Забелиным. Малая и, прямо скажем, не самая удачная с точки зрения действительного исследования. Что мы имеем в виду? Во-первых, посвященные кулинарии страницы – это масштабное, местами изнурительное для читателя, описание порядков, обеденных церемоний, списки блюд, застольной утвари и т. п. Во-вторых, язык Забелина действительно сложный для восприятия. Он достаточно громоздкий, насыщенный придаточными, сложносочиненными предложениями. Такое ощущение, что многие пассажи его книги попросту взяты из древних источников без какого бы то ни было изменения. А может быть, Забелин настолько погрузился в атмосферу средневековой Руси, что язык его книг невольно повторял структуру и правила речи тех времен.

Послѣ обѣдни государь шествовалъ во Дворецъ, а патріархъ въ свою Крестовую полату смотрѣть, достойно ли изготовленъ праздничный столъ. Помѣшкавъ небольшое время и государь съ боярами приходилъ къ столу. Государь съ патріархомъ садились за однимъ столомъ за разными судами (приборами). Передъ государемъ судки и хлѣбецъ и перепечи ставились и ѣства и питье подавались съ государева поставца,—все его государево дворцовое, а передъ патріархомъ подавалось все его домовое. Однако во время стола патріархъ подносилъ государю и свои домовыя кушанья въ три статьи по четыре ѣствы. Первая статья: щука паровая живая, лещь паровой живой, стерлядь паровая живая, спина бѣлой рыбицы. 2-я статья: оладья тѣльная живой рыбы, уха щучья живой рыбы, пирогъ съ тѣломъ живой рыбы, коровай просыпной съ тѣломъ живой рыбы. 3-я статья: щука голова живая, полголовы осетрей свѣжей, тешка бѣлужья. Питье носили съ государева поставца государевы стольники—подносили сначала патріарху, а патріархъ подносилъ государю по три кубка съ отливомъ для себя, ренское да романею, да бастръ. Государь, накушавъ, отдавалъ стольникамъ, которые, принявъ, относили на поставецъ. Потомъ тѣ же вина по три кубка стольники подносили патріарху, который, принявъ, ставилъ передъ собою и накушавъ тѣ кубки, посылалъ къ боярамъ и ко властямъ. Послѣ заморскихъ винъ стольники подносили патріарху въ нарядныхъ ковшахъ, золотыхъ съ жемчугомъ и каменьемъ, красный медъ по три ковша. Въ третью статью подавали въ бѣлыхъ (серебряныхъ) ковшахъ бѣлый медъ тѣмъ же обычаемъ.

Если же говорить об источниках его трудов (источниках, так сказать, «кулинарного» характера), то это «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.), составленные, по всей вероятности,

для новоизбранного московского царя – польского королевича Владислава[82], чтобы ознакомить его с порядками при московском дворе. По сути, этот документ был похож на один из разделов более раннего «Домостроя» – это такой же перечень, «список» блюд, распределенных по порядку «мясоедов» и постов.

И.Е. Забелин

Вот примерно так:

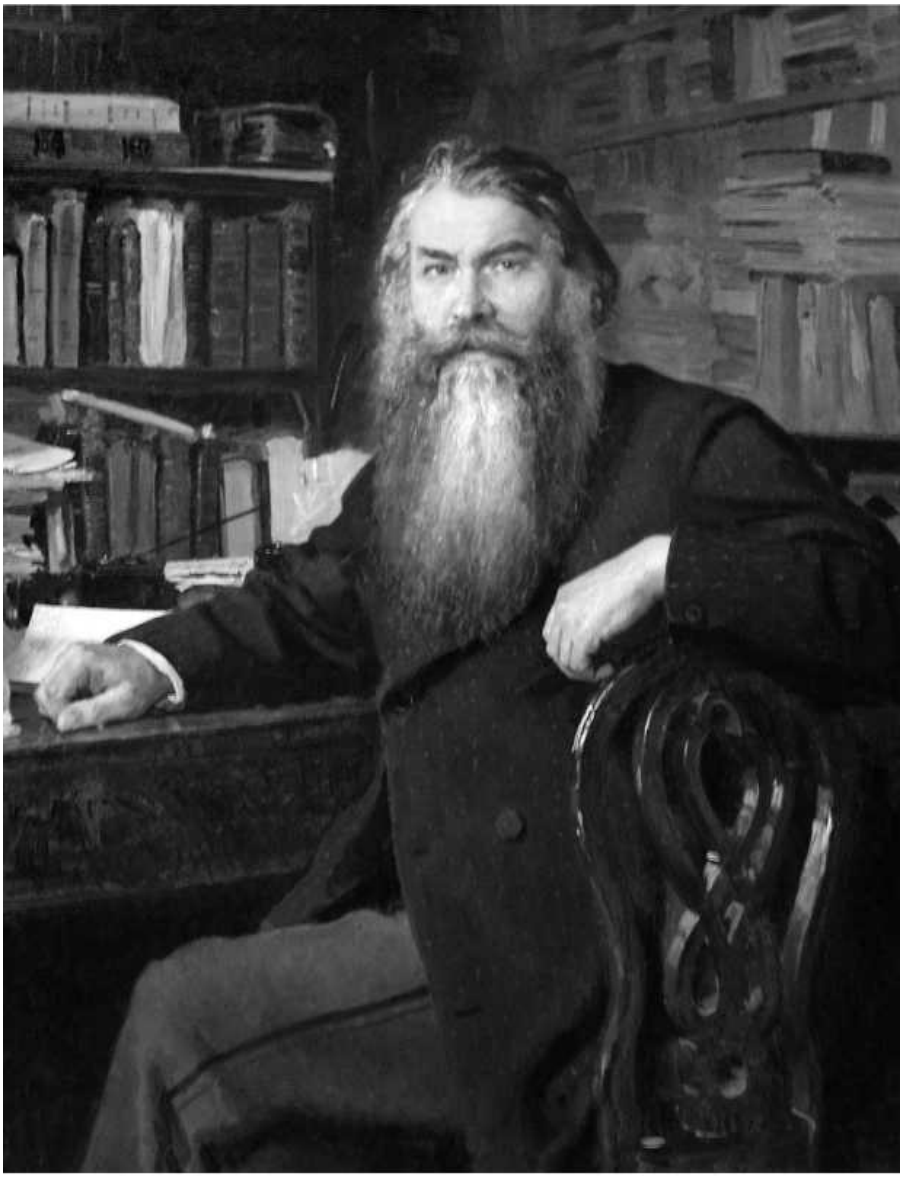
«На Велик день государю подавали естьы: 1) Три лебедя, а к лебедям на скрыли 2) Три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупичатые, 60 яиц, да от тех лебедей 3) Потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей говядины. Далее следуют: 4) Утя верченое (жареное на вертеле). 5) Две ряби (рябчики), а к ним лимон. 6) Три груди бораньи с шафраном, 45 золотников. 7)… бораньи-верченые, а в них 7 частей. 8) На блюдо боранины россольные, лопатки да мышки. 9) Плечико боранье. 10) Грудинка боранья.11) Спинка боранины. 12) Плечо боранье, а в нем 3 части. 13) Ножка боранины начинива на яицы, а в нее 20 яиц. 14) На блюдо, как будет, двое куров россольных молодых. 15) На блюдо пупочки да шейки да печенцы тех же куров молодых. 16) На блюдо кальи с лимоны, а в нее куря, лимон. 17) Курник, а в него 2 лопатки муки крупичатые, куря, 20 яиц, гривенка масла коровья, 6 частей малых боранины, гривенка сала говяжья. 18) На блюдо кальи с

огурцы, а в нее куря, 10 огурцов. 19) На блюдо 3 пирожки подовых с бараниною, а в них 2 лопатки муки крупичатые, 10 яиц, 2 гривенки сала говяжья, 12 частей баранины[83]*».* И так двенадцать страниц. В общем, прямо скажем, чтение не для легкого проведения времени.

Наверное, это правильный подход для историка – скрупулезно, с удивительной точностью в мелочах, давать картину русской старины. Эта дотошность и внимательность принесла свои плоды. На торжественном праздновании 50-летнего юбилея в 1892 г. Забелина приветствовали всем русским ученым миром. И по праву. Не было в России другого автора с такой внимательностью относившегося к бытовым, обрядовым, техническим и литературным деталям:

мы убѣждены, что мелкія мелочи старой жизни кладутъ краски и тѣни въ нашихъ представленіяхъ объ историческомъ бытѣ народа, образуютъ, если можно сказать, колоритъ въ исторической картинѣ; и во всякомъ случаѣ ничто такъ не способствуетъ образованію наиболѣе вѣрнаго, правильнаго взгляда на прошедшее, какъ эти мелочи, которыя иногда одною чертою разсказываютъ несравненно больше, чѣмъ цѣлое изслѣдованіе.

Вообще, И. Е. Забелин – во многом уникальный русский историк-археолог. Родился он в 1820 году в Твери, в бедной семье. Окончил курс в Преображенском училище в Москве. Однако не смог продолжить учебу из-за недостатка средств и в 1837 году поступил на службу в Оружейную палату, канцелярским служителем второго разряда. Там, изучая архивные документы, он написал свою первую статью о путешествиях русских царей на богомолье в Троице-Сергиеву лавру, напечатанную в «Московских губернских ведомостях» в 1842 году. Спустя пять лет переделанная и дополненная статья стала для Забелина своего рода пропуском в члены Московского общества истории и древности.



И.Репин. Портрет историка И.Е.Забелина

Дальше карьера историка пошла по магистральному пути. В 1848 году он получает место помощника архивариуса в Дворцовой конторе, а с 1856 года занимает в ней место архивариуса. В 1859 году по предложению графа С. Г. Строганова Забелин перешел в Императорскую археологическую комиссию, где ему были поручены раскопки скифских курганов в Екатеринославской губернии и на Таманском полуострове, близ Керчи, при проведении которых было найдено множество

драгоценных находок. Результаты раскопок описаны им в «Древностях Геродотовой Скифии» (1866 и 1873 гг.) и в отчетах Археологической комиссии.

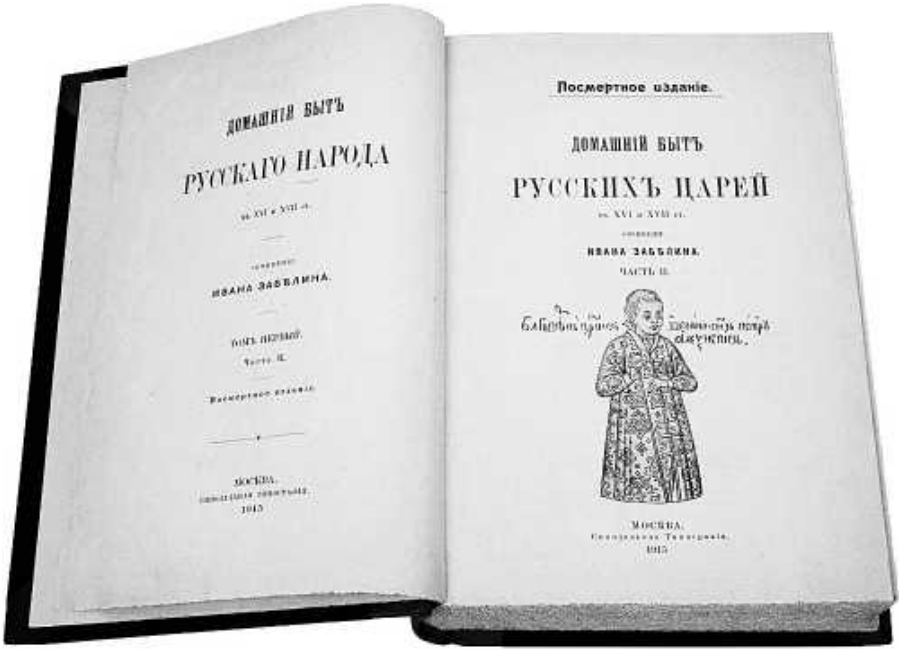
Начинался новый период заслуженной славы. В 1871 году университет Св. Владимира удостоил Забелина степени доктора русской истории. В 1879 году он был избран председателем Общества истории и древности (куда так долго стремился в молодости) и затем товарищем (т. е. заместителем) председателя Исторического музея. В 1884 году Академия наук избрала Забелина в число членов корреспондентов, а в 1892-м – своим почетным членом.

Вид празднично украшенного к торжествам коронации Николая II здания Исторического музея на Красной площади (май 1896 года)

Исследования Ивана Егоровича касаются главным образом древнейшей киевской эпохи и Руси московского периода. В области истории быта и археологии древнейших времен его труды, бесспорно, занимают первое место. В этой связи его мнение о русской кулинарии чрезвычайно важно для нас. Вот характерный момент. Даже в своих ранних работах молодой тогда еще историк Забелин утверждает, что «гастрономические пристрастия наших предков были совершенно не похожи на наши». По его мнению, настоящая, то есть старинная, русская кухня включала очень много рыбных блюд, а также дичи вроде

лебедей и приправ – лука, чеснока, перца, шафрана.

К сожалению, пишет он, «все сведения наши в этом случае ограничиваются одними только голыми сказаниями расходных записок, из которых весьма трудно составить что-либо полное, целое и сколько-нибудь удовлетворительное в отношении желаемых подробностей и красок».



Ввиду отсутствия этих самых подробностей у исследователей волей-неволей возникает желание подчинить (или соотнести) историю кухни с политической историей страны. Конечно, какая-то логика в этом есть. Однако Забелин весьма осторожно следует по этому пути. В отличие от более поздних авторов (того же Похлебкина) он не пытается делить русскую кулинарию на периоды – «от сих до сих» было одно, а вот при царе таком-то стало совсем по-другому. Надо признать, что очень многие историки отстаивают тесную связь между развитием быта, структуры и состава питания людей с историческими событиями и явлениями. Конечно, они связаны. Так же как существует связь истории кулинарии и историей экономики и технологии. Но это лишь внешнее совпадение, так сказать, «в первом приближении». Если же исследовать этот вопрос внимательнее, то станет очевидным: если кухня и связана с чем-то исторически, то это особенности материальной культуры, обычаи и привычки повседневной жизни людей, веками складывающиеся представления о прекрасном и полезном. И в этом подходе, надо

отдать ему должное, Забелин был последователен.

Он искренне полагал, что летописный подход к прошлому, каким пользовались тот же Татищев в XVIII веке, Карамзин в начале XIX, – для русской историографии пройденный этап. Уже достаточно написано о деяниях отдельных личностей – князей, военачальников, царей. Пора создавать историю народов в целом. «В человеческой истории первый творец своего бытия, своей жизни – народ». И на протяжении веков народный дух проявлялся, выражался не только, а может быть, и не столько в войнах и государственных установлениях, сколько в быту, в обыденной жизни, в устроении жилища, в одежде, в песнях и обрядах.

Прекрасно зная предмет своего изучения – быт прошлого, – автор совершенно не идеализировал старорусскую эпоху. «Жизнь допетровского общества не представляет собой ничего такого, что могло пленить наше воображение. На тощей почве родовых и семейных отношений напрасно станем искать тех сочных плодов общественности, которыми так богата жизнь других народов». В этой связи оригинальность русской гастрономической культуры была для него одним из факторов национальной самобытности. Понятно, что такой подход нацеливал его внимание на источники, которые, собственно, и отражали наиболее «типические черты народной личности»; причем это были не только летописи, но и юридические акты, челобитные, сыскные дела, росписи блюд, хозяйственные отчеты, рассказывающие о повседневной жизни народа – одежде, обуви, утвари и т. д.

Деревянный дворец в Коломенском. Гравюра Гильфердинга (1780 год)

Торжество такого подхода, пожалуй, ярче всего и проявилось в «Домашнем быте русского народа». Кстати, вот парадокс. Как мы говорили, книга состояла из отдельных томов – «Домашнего быта русских царей» и «Домашнего быта русских цариц». Догадайтесь, в каком из них больше внимания уделено кулинарии. На самом деле – у «…царей». Про цариц все как-то не о том: об управлении домашним хозяйством, а не о приготовлении блюд.

Царицыны столы давались обыкновенно въ ея Золотой полатѣ, иногда въ ея Столовой или въ Передней. Обрядъ столованья былъ такой же, какъ и за царскими столами, только столовыя должности здѣсь занимали большею частію женщины и дѣти. Точно также для самой царицы накрывался особый столъ, а для боярынь одинъ или два по сторонамъ, у стѣнъ полаты. У ея стола стояла всегда боярыня кравчая и съ нею другая боярыня въ помощь. Онѣ принимали и подавали ѣствы. Но за торжественными столами должности кравчихъ исполняли ближайшія къ царицѣ лица изъ мужчинъ. Такъ за столами царицы Наталіи Кирилловны, кромѣ боярынь, у стола стояли и принимали ѣствы и ставили передъ нее великую государыню ея отецъ Кир. Пол. Нарышкинъ и Арт. Серг. Матвѣевъ. За поставцемъ царицы сидѣлъ и распоряжался отпускомъ кушанья ея дворецкій, а съ нимъ путные клюшники и стряпчіе со всѣхъ столовыхъ дворцовъ. Къ столу блюда и чаши приносили и ѣсть ставили и пить носили царицыны стольники, малолѣтные дворянскіе дѣти, меньшіе возрастомъ. Они же носили напитки и кушанья и въ другіе столы боярынямъ; средніе возрастомъ стольничали особамъ болѣе почетнымъ, постарше—остальнымъ боярынямъ. — Въ столы смотрѣли, т. е. потчивали боярынь дворовыя боярыни меньшихъ чиновъ.

Удивительно, но вопросы кухни, кулинарии практически полностью отсутствуют в описании быта русских цариц. При этом нельзя сказать, что они проводили время в полном безделье и неге. Нет-нет. Забелин весьма подробно обрисовывает круг повседневных занятий цариц. Это не только торжественные приемы, но и хозяйственные дела, контроль за порядком в вотчинных деревнях, закупки одежды, белья, припасов, «работа с персоналом» (по традиции, царица – «мать родная» для дворцовой челяди, она выслушивает их жалобы, выдает девок замуж, крестит детей и т. п.). Но во всей книге, объемом под 800 страниц, – ни слова о дворцовой гастрономии, лишь случайные упоминания тех или иных блюд на приемах и обедах. Такое ощущение, что кухня совершенно не входила в сферу интересов царских жен.

В течение веков русский быт достаточно бережно сохранял старинные привычки и с большим трудом изменял свои житейские порядки даже в мелких подробностях, например в отношении пищи и питья. «Что кушали деды и прадеды, то кушали внуки и правнуки», – пишет Забелин. Он же пытается проследить происхождение русских блюд, говоря, в частности, о том, что «некоторые кушанья приходили к нам и с Запада (уха венгерская?), и, особенно, с Востока, как это обнаруживается в

названиях таких блюд, как, например, котлома, юрма, тавранчук, кундумы, сычуг и т. п., которые могли появиться в русском поварском искусстве в очень древнее время, раньше татар и половцев, чуть не от скифов и сарматов». Вот здесь внимание! Это именно та мысль, которую мы преследуем во многих наших книгах. Каемся, мы случайно и значительно позже обнаружили ее у Забелина. Но уж коли нашли, из рук не выпустим. Речь действительно идет об одной простой идее. Вся русская кухня допетровского времени родилась не в IX–XVI веках, как утверждает большинство исследователей. Она на сотни лет старше.

Да, у нас нет сведений о русской кулинарии домонгольского периода (ну, точнее, кухне племен, проживавших в ареале возникшей впоследствии Древней Руси). Ну и что из этого? Технология приготовления блюд, скажем, XV века не содержит в себе ничего решительно нового. Здесь нет резкой смены рецептов, которую мы можем наблюдать во Франции в период, когда там зародилась гастрономическая революция. Здесь нет, по сути, ничего, что не могло бы существовать и за 500 лет до этого. «Не надо плодить новых сущностей без необходимости» – этот принцип средневекового философа Уильяма Оккама очень хорошо применим и к русской кухне. Что, собственно, заставляет нас думать о каком-то решительном сдвиге между IX и XV веком в способе питания людей, населявших Среднерусскую равнину. Примем во внимание очевидное обстоятельство. Русская (российская) цивилизация отстает от европейской лет на 200–300. Не надо возмущаться! Мы не о национальной гордости великороссов. Ничего не хотим сказать о значимости русской науки и культуры – это бесспорно.

Мы говорим об объективных вещах. Уничтожение крепостной зависимости, образование парламентов, принятие конституций, наконец, создание элементов гражданского общества (самоуправления городов, возникновение торговых союзов, системы независимых судов и т. п.) – все это происходило в Европе раньше, чем у нас. Ну и давайте посмотрим на различие европейской кухни 400-500-х лет нашей эры и 1200-1300-х. Вы удивитесь: их просто нет. Эпоха «темных веков», начатая разрушением Римской империи, практически не оставила никаких достижений ни в науке, ни в технологиях. И кухня в этом смысле не стала исключением. Стол французского короля Людовика VIII (1223–1226 гг.) практически ничем не отличался от стола вождя вестготов Алариха, захватившего Рим в начале V века. Вся динамика исторического развития начнется несколько позже.

Так же и в России. До XV века мы видим полную консервацию жизненных устоев, существовавших и 500, и 800 лет назад. Плюс к этому фактор монгольского ига (при всей своей противоречивости для русской истории, явно не послуживший резкому росту бытовой культуры). Чем мы лучше Европы? С чего это мы вдруг решили, что вот до князя Игоря все было плохо, а потом вдруг – расцвет. Не потому ли, что случайно обнаружили древнюю рукопись «Слова о полку Игореве…», датируемую XII веком? А не найди ее вдруг Мусин-Пушкин? А наткнись он на рукопись IX века? Всю русскую историографию пришлось бы переписывать? Как же тогда быть с «лебедями к завтроку», настрелянными Игорем, и кашами, «приобретшими в X веке значение массового ритуального блюда»? Неужели они могли существовать и на 300 лет раньше? «История, – как будто отвечает на это Забелин, – наука не точная, не математика».

Воспользовавшись замечанием известного ученого, мы хотели бы привлечь ваше внимание к несложному для понимания тезису. Древняя история русской кухни настолько надуманна и «притянута за уши» к реальным историческим событиям, что даже крупные авторитеты исподволь признают это. Конечно, они не могут сказать: «Ребята, вся эта хронология нашей кухни – чистейшей воды выдумка. Черт его знает, когда появились блины, уха и пироги. Может, 500, может, 1000, а может, и 1300 лет назад. Ну не знаем мы ничего об этом». Но ведь достаточно читать и между строк.

…Иван Егорович Забелин скончался 31 декабря 1908 года. Он похоронен на Ваганьковском кладбище, причем памятник оплатила казна. Дочери Забелина, Марии Ивановне, была назначена пенсия три тысячи рублей, которую сохранили и при советской власти.

Николай Костомаров: карьера крепостного мальчика

Русская кухня вполне была национальная, то есть основывалась на обычае, а не на искусстве.

Н.И.Костомаров. «Очерк домашней жизни и нравов русского народа в XVI и XVII столетиях»

Если бы индекс цитирования современных ученых распространялся и на работы XIX века, то в русских книжных и электронных кулинарных публикациях был бы один несомненный лидер. При этом он – совсем не кулинар, а профессиональный историк. Причем историк «с большой буквы», работы которого получили признание в России и за рубежом. Имя его Николай Иванович Костомаров.

Изданная в 1887 году его книга «Очерк домашней жизни и нравов русского народа в XVI и XVII столетиях» стала настоящей библией для исследователей русского быта. Села и деревни, дворы и дома, домашняя мебель и утварь, одежда, семейные нравы – вот лишь малая часть сюжетов и глав этой удивительной книги. И среди всех них нас, конечно, интересует глава «Пища и питье».

Русская кухня вполнѣ была національная, то-есть основывалась на обычаѣ, а не на искусствѣ. Лучшая повариха была та, которая присмотрѣлась какъ готовится у людей. Измѣненія въ кушаньяхъ вводились незамѣтно. Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русскіе и отличались огромнымъ количествомъ блюдъ; большая часть этихъ блюдъ были похожи одно на другое, съ небольшими различіями. Богатые господа составляли себѣ роспись кушаньевъ на цѣлый годъ; счетъ шелъ по церковнымъ праздникамъ, по мясоѣдамъ и постамъ; для каждаго дня, сообразно съ значеніемъ его въ церковномъ кругѣ, назначался заранѣе столъ; впрочемъ это не стѣсняло возможности выбора кушаньевъ и по охотѣ, потому что въ росписи писалось множество кушаньевъ, изъ которыхъ можно было выбирать.

Вам не кажутся чем-то очень знакомыми эти слова? Полистайте страницы современных околокулинарных книг, перечитайте еще раз В. Похлебкина, – и вы с удивлением обнаружите либо дословные цитаты (без кавычек, естественно), либо изложение мыслей «своим языком». Нет-нет, мы не хотим никого обвинять в плагиате (по крайней мере, серьезных авторов, а не откровенных компиляторов). Как и любой добросовестный исследователь, В. Похлебкин просто обязан был ознакомиться с трудами Костомарова, и неудивительно, что многие его мысли перешли в работы Вильяма Васильевича.

Что же касается ссылки на первоисточник – это дело тонкое, можно предполагать, что и Костомаров пользовался древними рукописями, книгами, свидетельствами. А потом – цитаты из Костомарова действительно настолько широко распространились в нашей литературе, что уже и не каждый повторяющий его слова сможет точно сказать, откуда они. Это как с заимствованиями из «Горя от ума» Грибоедова или из фильмов Рязанова.

Никто уж и не помнит, откуда фраза, но всем нравится. Ради эксперимента наберите в любом поисковике фразу «кушанья были просты и не разнообразны» – получите два десятка ссылок на сайты, беззастенчиво цитирующих Костомарова (само собой, без кавычек). Плюс штук 50 ссылок, где слова «не разнообразны» заменены на «однообразны». Здесь уже авторы «фантазию проявили»…

Николай Ге. Портрет историка Костомарова

В общем-то, это нормальная судьба популярного писателя – быть растасканным на цитаты. Но, конечно же, Костомаров прославился не только как историк питания. Чем же отличались его работы от трудов предшественников и современников, что снискало ему всемирную славу? «Отчего это во всех историях, – писал он, – толкуют о выдающихся государственных деятелях, иногда о законах и учреждениях, но как будто пренебрегают жизнью народной массы? Бедный мужик-земледелец-труженик как будто не существует для истории; отчего история не говорит нам ничего о его быте, о его духовной жизни, о его чувствованиях, способе его радостей и печалей»? Мысль об истории народа и его духовной жизни, в противоположность

истории государства, являлась основной идеей в кругу исторических воззрений Костомарова. Видоизменяя понятие о содержании истории, он раздвигал и круг ее источников. «Скоро, – говорит он, – я пришел к убеждению, что историю нужно изучать не только по мертвым летописям и запискам, а и в живом народе»[84]. Идея эта, порядком девальвированная и затертая в марксистский период нашей жизни, была достаточно новой и яркой в 70-80-х годах XIX века.

Биография Костомарова была бы довольно типична для выходца из небогатой помещичьей семьи. Если бы только за далью лет она не выглядела сценарием драматического фильма. Вообще, удивительно, как его судьба еще не стала основой для романов, пьес, художественных произведений.

Начнем с простого факта, который многие сегодня и не смогут осознать: Николай Костомаров был *крепостным.* Его отец, потомственный воронежский дворянин Иван Петрович Костомаров, женился на своей крепостной Татьяне Петровне Мельниковой. И хотя после женитьбы она освободилась от крепостной зависимости, сын, считавшийся незаконнорожденным, по тогдашнему положению все еще оставался крепостным. Естественно, любящий отец и не задумывался об этом. Но в 1828 году, когда Николаю исполняется 11 лет, Иван Петрович трагически погибает. Похороны, дележ наследства с вовремя появившимися братьями отца: дом – жене, усадьба – мне, лес – брату, а это кто? А это – наследное имущество, крепостной мальчик Коля, который еще не понятно к кому отойдет. Нужно ли говорить, что мать отдала почти все ей причитавшееся, чтобы получить сына? Вот таков был старт жизни блестящего российского ученого.

Проучившись после смерти отца несколько лет в воронежских пансионах и гимназии, он по настоянию матери в 1833 году поступает в Харьковский университет. Слово «университет» здесь не должно вводить в заблуждение – уровень образования в этом, да и во многих русских провинциальных учебных заведениях тех лет оставлял желать лучшего. Даже словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона отмечает, что его «историко-филологический факультет не блистал в ту пору профессорскими дарованиями, мало отличались в этом отношении от гимназии». Лишь в 1835 г., когда на кафедре всеобщей истории в Харькове появился известный в то время ученый М.М. Лунин, занятия Костомарова коренным образом переменились. Лекции Лунина, которого современники называли «харьковским Грановским», оказали на него сильное влияние, и он с жаром отдался изучению истории.

Харьковский университет (фото начала XX века)

Многое было после этого. Окончив университет, Николай, находясь в некоторых раздумьях относительно своего будущего, а может быть, под влиянием матери, поступает на военную службу. Но он явно не был создан для армии. Проявившийся уже тогда в полной мере активный творческий характер Костомарова случайно привел его в архив уездного городка Острогожск, где он и проводил большую часть времени (как свободного, так и служебного). А служил он в то время юнкером в расквартированном здесь же Кинбурнском драгунском полку. С самого начала служба как-то не заладилась – не военным человеком был Николай. Хорошо хоть полковник был понимающим – в общем, дали ему покинуть службу по-хорошему.

Той же осенью Костомаров, почувствовав, что в его образовании многое упущено, вновь стал с каким-то особенным вниманием слушать лекции своего любимого профессора М. М. Лунина. А дальше – попытка сдать экзамен на степень магистра, после успешного получения которой Николай занялся диссертацией. «О причинах и характере Унии в Западной России» – так называлась она, рассказывая в подробностях о сближении украинских земель с Польшей:

«Уже не довольствовались русские дворяне угощать своих гостей борщом да кашами. У них на пирах появились вычурные выделки львов, слонов, людей, деревьев, приготовленные со всею

хитростью западноевропейской поварни, чрезвычайно пестрые, раскрашенные, раззолоченные и нездоровые, тем более что, по замечанию современника, что готовилось в пятницу, то подавалось на стол в воскресенье. Заветные наливки на туземных ягодах и прадедовские меды уступили место венгерским и испанским винам». [85]

Это случайная кулинарная цитата оттуда. А если говорить серьезно, то, наверное, трудно было придумать более неудачную тему для начинающего ученого в России. Как в первой половине XIX века, так и спустя пятьдесят, сто или сто пятьдесят лет. Результат не заставил себя ждать. По приказу министра народного просвещения диссертация была изъята и уничтожена. А у Костомарова появилось, так сказать, «первое предупреждение». Новая его диссертация «Об историческом значении русской народной поэзии» была подана на факультет весною 1843 года, и лишь 13 января 1844 года состоялась ее защита – Николаю Ивановичу присвоили ученую степень магистра исторических наук.

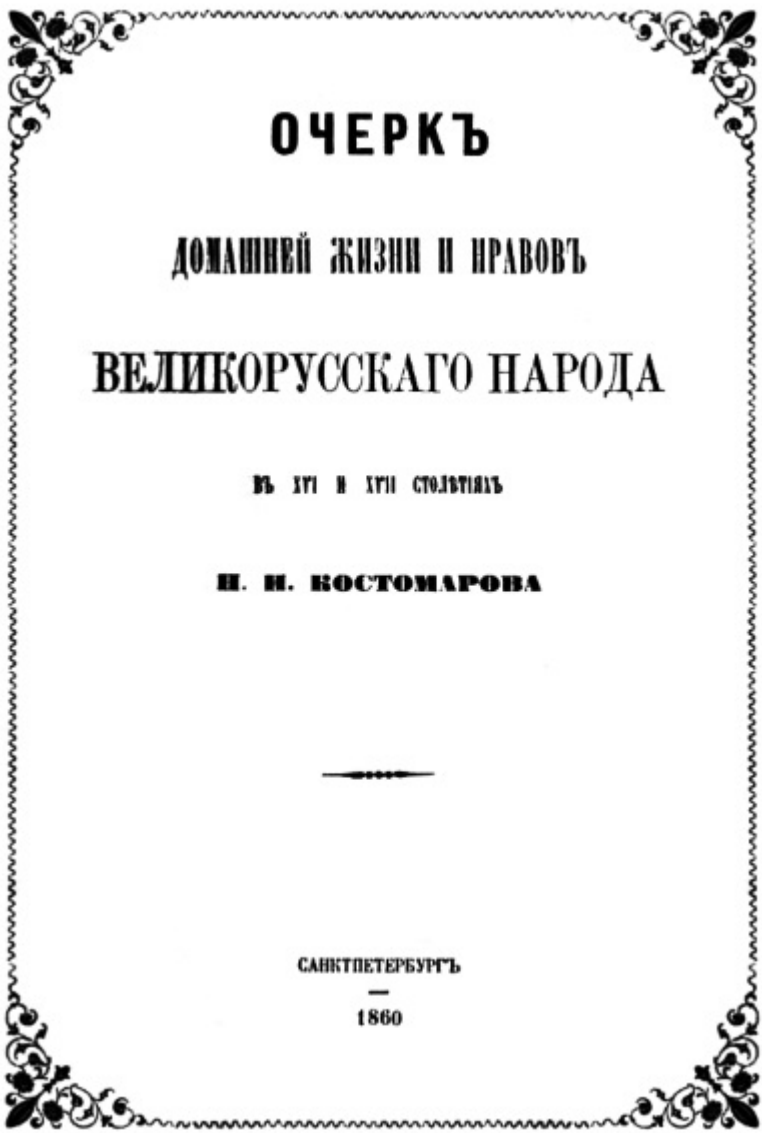
Сразу же после этого Костомаров пишет работу, посвященную Богдану Хмельницкому, и, желая побывать в местностях, где происходили описываемые им события, сделался учителем гимназии сначала в Ровно, затем в Киеве. В 1846 году совет Киевского университета избрал его преподавателем русской истории, и с осени этого года он начал свои лекции, вызвавшие сразу глубокий интерес слушателей. Тогда же, в феврале 1846 года, он обручается со своей бывшей ученицей Алиной Крагельской.

В это же время происходит его сближение с кружком, как его назвали бы сейчас, молодых украинских националистов (Корсун, Кореницкий, Бецкий и др.), мечтавших о возрождении малороссийской литературы. Вы думаете, 150 лет назад люди, называвшие себя борцами за национальную идею (неважно, украинскую, русскую, чукотскую), были другими? Ну-ну. По доносу одного из соратников Костомаров был арестован, допрошен и отправлен под охраной жандармов в Подольскую часть. Затем, спустя два дня, его привезли для прощания на квартиру его матери, где его ждала вся в слезах невеста. В тот же день Костомаров был увезен в Петербург. Его доставили в недоброй памяти III отделение корпуса жандармов, где им сразу же «занялся» сам генерал Дубельт[86].

Леонтий Васильевич Дубельт, управляющий III отделением Собственной Его Императорского Величества канцелярии

…Еще не по-осеннему теплый киевский вечер 1873 года. В небольшой гостиной, не зажигая свет, в сумерках сидят два уже немолодых человека. Мужчина и женщина. Николай Костомаров и Алина Крагельская. Слезы, боль и печаль в глазах. Они не видели друг друга 26 лет, почти со дня их обручения. За их плечами целая жизнь. *Своя* жизнь у каждого. У Алины – замужество, трое детей, недавно умерший супруг, фамилию которого – Кисель – она теперь носит. У Николая – участие в тайных кружках, арест, Петропавловская крепость, ссылка в Саратовскую губернию, нелегкое возвращение к научной карьере.

А карьера его была необычна для бывшего ссыльного, получившего высочайшее помилование. С 1859 года он – профессор Петербургского университета, руководитель кафедры русской истории. В 1869 году Киевский университет дал ему степень доктора honoris causa (почетного доктора). Он избран почетным членом Петербургского университета, членом-корреспондентом Императорской Академии наук, многих русских и заграничных ученых обществ.



ОЧЕРКЪ

ДОМАШНЕЙ ЖИЗНИ И НРАВОВЪ

ВЕЛИКОРУССКАГО НАРОДА

ВЪ XVI И XVII СТОЛѢТІЯХЪ

Н. И. КОСТОМАРОВА

САНКТПЕТЕРБУРГЪ

1860

Они с Алиной больше уже не разлучались надолго, решив в

1875 году все-таки соединить свои судьбы. Еще десять лет они прожили вместе до самой смерти Николая Ивановича. 10 лет наполненных научным трудом, самоотверженной помощью друг другу в тяжелые дни болезней. Вряд ли эти годы запоздалого счастья были самыми спокойными в их жизни. Но именно эти 10 лет принесли Костомарову настоящий триумф, признание русским научным миром.

Он умер 7 апреля 1885 года. Как свидетельствовал один из очевидцев, «погребальная процессия со множеством венков, крестов, хоругвей от разных корпораций тянулась не менее как на версту». Похоронили Костомарова на Волковском кладбище у известных «Литераторских мостков»[87].

Могила Н.Костомарова на Волковском лютеранском кладбище

в Санкт-Петербурге

Маковский К.Е. За чаем. 1914

О том, что Костомаров был великий ученый и лектор, сохранилось много воспоминаний его учеников. Один из слушателей так отзывался о его чтении: «Несмотря на довольно неподвижную наружность его, тихий голос и не совсем ясный, шепелявый выговор с сильно заметным произношением слов на малорусский лад, читал он замечательно. Изображал ли он Новгородское вече или суматоху Липецкой битвы, стоило закрыть глаза, – и через несколько секунд сам как будто переносишься в центр изображаемых событий, видишь и слышишь все то, о чем говорит Костомаров, который между тем неподвижно стоит на кафедре; взоры его смотрят не на слушателей, а куда-то вдаль, будто именно что-то прозревая в этот момент в отдаленном прошлом; лектор кажется даже человеком не от мира сего, а выходцем с того света, явившимся нарочно для того, чтобы сообщить о прошлом, загадочном для других, но ему столь хорошо известном»[88].

Эта удивительная способность Костомарова как будто видеть через века ярко проявилась в описании быта и манеры питания

русского народа. Его книги – это не только описания пиров и обеденных церемоний, что было характерно для историков тех лет (да, что греха таить, и сегодняшних специалистов по «русской кухне»). Это еще и на редкость детальные характеристики блюд нашей кулинарии, способов приготовления и обработки продуктов. «Рецепты от Костомарова», – пожалуй, именно так можно назвать многие фрагменты его книг. Как вам, например, такой рецепт:

> Было въ обыкновеніи лакомство, называемое леваши: его дѣлали изъ малины, черники, смородины и земляники. Ягоды сначала уваривали, потомъ протирали сквозь сито и вслѣдъ затѣмъ варили снова, уже съ патокой, густо мѣшая во время варенія, потомъ выкладывали эту густую смѣсь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнцѣ или противъ огня; когда она высыхала, то свертывали ее въ трубочки.

Сравните, кстати говоря, с цитатой из В. Похлебкина: «В XIV–XV веках возникает и другое русское национальное сладкое изделие – левишники, приготовляемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенных тонким слоем на солнце»[89]. У Костомарова несколько понятнее, о чем идет речь, не правда ли? Помимо этого, Похлебкин без особых на то оснований сдвинул появление этого блюда на 200 лет назад. Между тем оригинальный текст Костомарова взят из книги, которая называлась «Очерк домашней жизни и нравов русского народа в XVI и XVII столетиях»[90]. У нас нет причин упрекать В. Похлебкина в неточности: кто знает, может, и в XIV веке такая еда была. Не видим препятствий к тому, чтобы она существовала и в домонгольский период. Нет здесь каких-то новых технологий, не существовавших и 500, и 800 лет назад. Это мы просто к вопросу о точности датировок нашей кулинарии и авторитетных научных мнениях. Которых ровно столько же, сколько и самих авторитетных ученых.

Вообще, в «Очерке…» содержится подробный обзор всех направлений русской кухни. Порядок их описания практически совпадает с порядком подачи блюд за столом. Сначала, как водится, пироги и закуски:

Изъ кушаньевъ, приготовляемыхъ изъ тѣста, занимаютъ первое мѣсто пироги. По способу печенія они были пряженые и подовые. Подовые были всегда изъ кваснаго тѣста, пряженые иногда изъ кваснаго, иногда изъ прѣснаго. Мука для нихъ употреблялась пшеничная крупчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились; пеклись также и ржаные пироги. Всѣ вообще русскіе пироги въ-старину имѣли продолговатую форму и различную величину; большіе назывались пирогами, малые пирожками.

Помимо пирогов, Костомаров останавливается на других блюдах из теста – оладьях, сырниках, забытой ныне котломе. Почему оладьи назывались приказными, а блины красными – все это можно узнать в историческом обзоре главы «Пища и питье». Современные хозяйки хорошо знают блины из пшеничной муки. Между тем подлинно русский рецепт блинов – из гречки. Пшеничные блины никогда не будут столь рассыпчатыми и нежными, как гречневые. Конечно, раньше пекли и те, и другие. О чем и напоминает нам автор:

Къ печеньямъ изъ тѣста принадлежали: курникъ, то-есть пастетъ, начиненный курицею, яйцами, бараниною съ масломъ или говяжьимъ саломъ; аладьи, котлома, сырники, блины, хворосты, кисели. Аладьи дѣлались изъ крупичатой муки, яицъ, коровьяго масла, а въ постные дни безъ яицъ съ орѣховымъ масломъ и подавались вообще съ патокой, сахаромъ или медомъ. Аладьи огромнаго размѣра назывались приказными аладьями, потому что ихъ приносили приказнымъ людямъ на поминки. Подобное кушанье составляла котлома, отличавшаяся отъ аладей тѣмъ, что количество яицъ въ ней было меньше; она подавалась съ патокой. Сырники готовились изъ творога, яицъ, молока съ небольшимъ количествомъ крупичатой муки. Блины дѣлались красные и молочные: первые изъ гречневой, вторые изъ пшеничной муки; молоко и яйца входили въ послѣдній сортъ.

Кулинарную тему Николай Иванович развивал и в беллетристических произведениях. Вот, к примеру, в написанном

им рассказе из времени XVII века «Сын» те же приказные блины, но уже в бытописательной манере: «Дворяне же хоть и описывали свой голод, а при каждой новой челобитной все-таки должны были являться с пирогами да оладьями к приказному люду, чтобы, по крайней мере, не смотрели на них волками».

Весьма любопытны замечания Костомарова относительно первых, особенно рыбных блюд. Основываясь на источниках XVI–XVII веков, он отмечает: «Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела!» Трудно сказать, было ли это гиперболой автора, но в целом его отношение к русской кухне оставалось достаточно трезвым.

Он явно не переоценивает ее, но и описывает нашу кулинарию вполне достойно. Без глупых заигрываний по поводу «самобытности» и «полезности», но и не впадая в критический уклон. В общем, такой уважительный, внимательный подход настоящего исследователя, пытающегося даже в мелочах проследить тенденции и исторические закономерности.

Горячія рыбныя кушанья были: шти, уха и разсольное. Рыбная уха дѣлалась изъ разныхъ рыбъ, преимущественно чешуйчатыхъ, а также изъ рыбьихъ потроховъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ съ пшеномъ или съ крупами и съ большимъ прибавленіемъ перца, шафрана и корицы. По способамъ приготовленія въ русскомъ столѣ различалась уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая,

Этот же материал, но в художественном исполнении Костомарова (упоминавшийся рассказ «Сын») выглядит уже так: «Подали пироги с рыбой; потом подали в мисах с разложистыми краями горячую уху красного цвета, пропитанную шафраном и перцем, с толчениками или галушками, сделанными из тертой рыбы; при каждой миске было положено по две ложки; двое ели из одной миски. Когда поели уху с пирогами, поставили гостям тарелки; впрочем, не наблюдали, чтоб перед каждым непременно была особая тарелка, а ставили, как придется; так, перед одним стояла особая тарелка, у других – перед двумя. Мисы с остатками ухи принимали только тогда, когда нужно было место для другой посуды. За ухой следовал рыбный каравай – тельное с разными пряностями, запеченное в духовой печи и обильно облитое ореховым маслом».

Мясныя кушанья были вареныя или жареныя. Вареныя подавались въ штяхъ, ухѣ, разсолѣ и подъ взварами; шти забѣливались сметаной во время варенія, а не при столѣ. Обыкновенный приварокъ къ штямъ была кочанная и крошенная, свѣжая и кислая капуста. Къ штямъ подавалась гречневая каша. Ухой назывался супъ или похлебка. Огромное количество разныхъ пряностей составляли принадлежность русской ухи въ разныхъ видахъ: уха съ гвоздикою называлась черною ухою, съ перцемъ бѣлою, а безъ пряностей голою. Розсолъ былъ родъ нынѣшней солянки: варилось мясо въ огуречномъ разсолѣ съ примѣсью пряностей.

Ну и, наконец, хит цитирования. Несмотря на то, что никто его, скорее всего, не готовил, это блюдо, пожалуй, самое популярное в российской околокулинарной среде. Оно приводится и на православных сайтах, и на вино-водочных страничках, и в газете Госдумы[91] и районных многотиражках.

Исчисляя мясныя кушанья, нельзя не упомянуть объ одномъ оригинальномъ кушаньѣ, которое называлось *похмѣлье*; это изрѣзанные ломтики холодной баранины, смѣшанной съ мелкоискрошенными огурцами, огуречнымъ разсоломъ, уксусомъ и перцемъ; его употребляли на похмѣлье.

Частенько Костомаров пользуется в качестве источника знакомым нам «Домостроем». Если помните, эта книга дает нам следующий перечень великопостных блюд: «Лапша гороховая, пшено с маковым маслом, целый горох да горох лущеный, двойные щи, блины да луковники, да левашники, да пироги подовые с маком, да кисели, и сладкие и пресные. А сладкое – в какие дни доведется: ломти арбуза и дынь в патоке, яблоки в патоке, груши в патоке, вишни, мазуни с имбирем, с шафраном, с перцем, патока с имбирем, с шафраном, с перцем, напитки медовые и квасные, простые с изюмом да с пшеном, шишки, пастила из различных ягод, *редька в патоке*».

Что такое «редька в патоке» мы можем в подробностях узнать в «Очерке…». Обратите внимание, это практически полноценный рецепт.

По крайней мере, так, как его понимали в середине XIX века –

не детальная технологическая карта (сколько ложек, грамм, минут и т. п.), а подробное описание *процесса,* особенностей технологии.

> Рѣдьку въ патокѣ приготовляли такимъ образомъ: сначала искрашивали рѣдечный корень въ мелкіе ломтики, вздѣвали на спицы, такъ, чтобъ ломтикъ не сталкивался съ другимъ ломтикомъ, и вывяливали на солнцѣ или въ печахъ послѣ печенья хлѣбовъ; когда въ растеніи не оставалось сырости, толкли его, просѣвали на сито, между тѣмъ варили въ горшечкѣ бѣлую патоку и, уваривъ, выливали въ рѣдечную муку, прибавляя туда разныхъ пряностей: перцу, мускату, гвоздики, и, запечатавъ горшечекъ, ставили въ печь на два дня и двѣ ночи. Смѣсь эта должна быть густа, какъ паюсная икра, и называлась мазюня;

Костомарова часто называют замечательным историком-художником, и это совершенно верно. Художественность эта, помимо присущей ученому образности изображения, достигалась богатым иллюстрированием повествования выдержками из источников. А ведь сила и доказательность старинных текстов в тысячу раз выше любых сегодняшних рассуждений. Читайте, читайте старые книги. Это действительно ни с чем не сравнимое удовольствие. Удовольствие общения с людьми, которые говорят с тобой через десятки и сотни прошедших лет.

Поваренная книга Толстых

Взять глубокую сковородку, намазать маслом и обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленное тесто, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться. И выйдет из всего этого собака.

С.А. Толстая. Поваренная книга

Столетие – совсем небольшой срок для национальной кухни. Но век веку рознь. А уж XX век явно стал рекордсменом в скорости изменений наших гастрономических привычек. И, оглядываясь сквозь годы назад, невольно задаешь себе вопрос: это было у нас?

И все-таки даже бурные события последнего столетия не происходили неожиданно. Многие наши соотечественники из 1900-х годов, очевидно, ощущали все нарастающую противоречивость русской жизни. Когда размеренный и годами распланированный мир помещичьих усадеб и купеческих домов начинал трещать под натиском бурных событий и перемен.

Неоднократно мы убеждались в том, что очень слабо представляем себе ту жизнь начала XX века, мотивы поведения тех людей, причины их поступков. Упрощенный взгляд на историю, воспитываемый при социализме, – здесь белые, там красные; здесь союзники, там враги, – не способствовал пониманию той действительности. И лишь читая мемуары, знакомясь с подлинными документами эпохи, мы осознаем, насколько разными были они – россияне. Как противоречивы и многомерны были их мысли и убеждения.

Наверное, прочитав название этой главы, многие удивились. Уж кто-кто из русских писателей меньше всего вызывает кулинарные ассоциации, так это Лев Толстой. В какой-то мере это правда. Что касается отношения Толстого к еде, то понятно – он не гурман. Да и сцен, изображающих обеды и блюда, у него раз-два, и обчелся. В русской литературе по количеству описаний застолий, наверное, первое место принадлежит Гоголю. А у Толстого – ну, сколько таких сюжетов? В «Войне и мире» – обед в Английском клубе, прием Наташи Ростовой у дядюшки после охоты. Она там пробует настоящую деревенскую еду и

восхищается ею – орехи, курица, пироги. Уже в «Анне Карениной» Толстой начинает противопоставлять кухню барскую и кухню простого народа. Так, Левин делает замечание Стиве о том, что на деревне хотят побыстрее покушать и взяться за работу. А мы вот, мол, с тобой здесь сидим и делаем все возможное для того, чтобы подольше не наедаться.

И все-таки жизнь сложнее простых арифметических подсчетов количества страниц и «кулинарных» эпизодов. И Лев Толстой в этом смысле – очень показательный пример того, как, может быть, и не самая значительная в его творчестве «гастрономическая» тема отразила вдруг всю глубину внутренних исканий писателя.

Мы с детства привыкли рассматривать Льва Николаевича как какого-то аскета, совершенно не интересующегося застольными удовольствиями. Многие читали о приверженности вегетарианству, простой крестьянской еде. Между тем так было далеко не всегда в его жизни. И унаследовавший Ясную Поляну в 19 лет молодой человек прошел огромный нравственный путь до того, как навсегда покинул это имение в 82 года.

Л.Толстой с семьей. Ясная Поляна. Фото 1892 г.

И все-таки именно с Ясной Поляной будут связаны все

лучшие кулинарные традиции семьи. Мы не случайно говорим о семье, поскольку в этой сфере (как и во многих других) рядом со Львом Николаевичем стояла его супруга Софья Андреевна. Во многом именно ей, ее дневникам мы обязаны сохранившейся «хозяйственной» хроникой этой семьи.

Но есть и еще одно, что оставила после себя Софья Андреевна. Это ее удивительная «Поваренная книга». Совсем недавно – осенью 2013 года – ее достали из легендарной Стальной комнаты – тщательно охраняемого помещения на Пречистенке, где хранятся рукописи Л.Н. Толстого и его окружения, изредка выставляемые в экспозициях. До этого она почти не видела «света».

72.

недешу, мешать ва-
ней 2 яйц по браун в день
в рафинадные бумаг магаз-
нов, а потом дать от-
стояться 2 в недели
процедить сквозь бу ма-
гу и салфетку.

82. Куренье

6 дел. корицы, 6 дел. гвоздика,
На штоф воды, которую
вскипятить вместе,
потом остудить и влить
1½ стакана розовой воды
1½ стакана самой хорошей,
и курить помаленьку на
плитке.

83. Суфле из манных
или хрупт или рису.

Взять ½ ф. манных
круп или рису, варить

72.

от молока очень густо,
остудить, положить 10
желтков, 4 полных сала-
ру и взбить, пёрстень бить
и мешать; не спешить ма-
ленькой сударушкой, лучше
ложкою и выложить в ту
и когда будут подавать
кушать, поставить в
печь.

84. Трубочки.

1 белок, 4 столька, 1 ста-
кан сливок, ложку коро-
вьего масла, ½ тарелки са-
хару.

85. Пирог Анке.

1 ф. муки, ½ ф. масла, ¼ ф.
толченого сахару, 3 желт-
ка, 1 рюмку водки, масла
чтоб было прямо с по-
греба, похолоднее.

38

Почти сто лет эта рукопись пролежала в архиве Государственного музея Л.Н. Толстого. При жизни автора напечатать ее не удалось. Лишь небольшое и неполное издание вышло в 1990-х. И вот она снова предстала перед публикой в галерее «Ясная Поляна» в Туле. А благодаря стараниям сотрудников музея-усадьбы вышло и ее новое издание, снабженное сканами рукописного текста и подробными комментариями.

«Почему она так важна?» – спросите вы. А все на самом деле просто. В ней – весь этот мир усадьбы Толстого, неторопливых завтраков на веранде и шумных приездов гостей. Приготовления

варенья и заготовки яблочной пастилы. Мир, где противоречивый характер Льва Николаевича имел возможность не «метаться» между человеческими страстями романов, а испытывал на прочность многовековой уклад помещичьей усадьбы.

Уклад же этот был и прост, и затейлив. В 9 утра подавали чай. К нему сходились все домочадцы, а Лев Николаевич, как правило, опаздывал. В двенадцать – в час завтракали. Подавали на стол блюда, необходимые для возбуждения аппетита, как подготовка к обеду. К завтраку писатель тоже опаздывал, особенно в последние годы. Раньше же, в молодости, наоборот, Софья Андреевна задерживалась, потому что у нее было много забот и хлопот. А Лев Николаевич предлагал детям «разыграть маман», и все прятались под стол за длинную скатерть. Она приходила к обеду – а никого нет. Все сидят под столом.

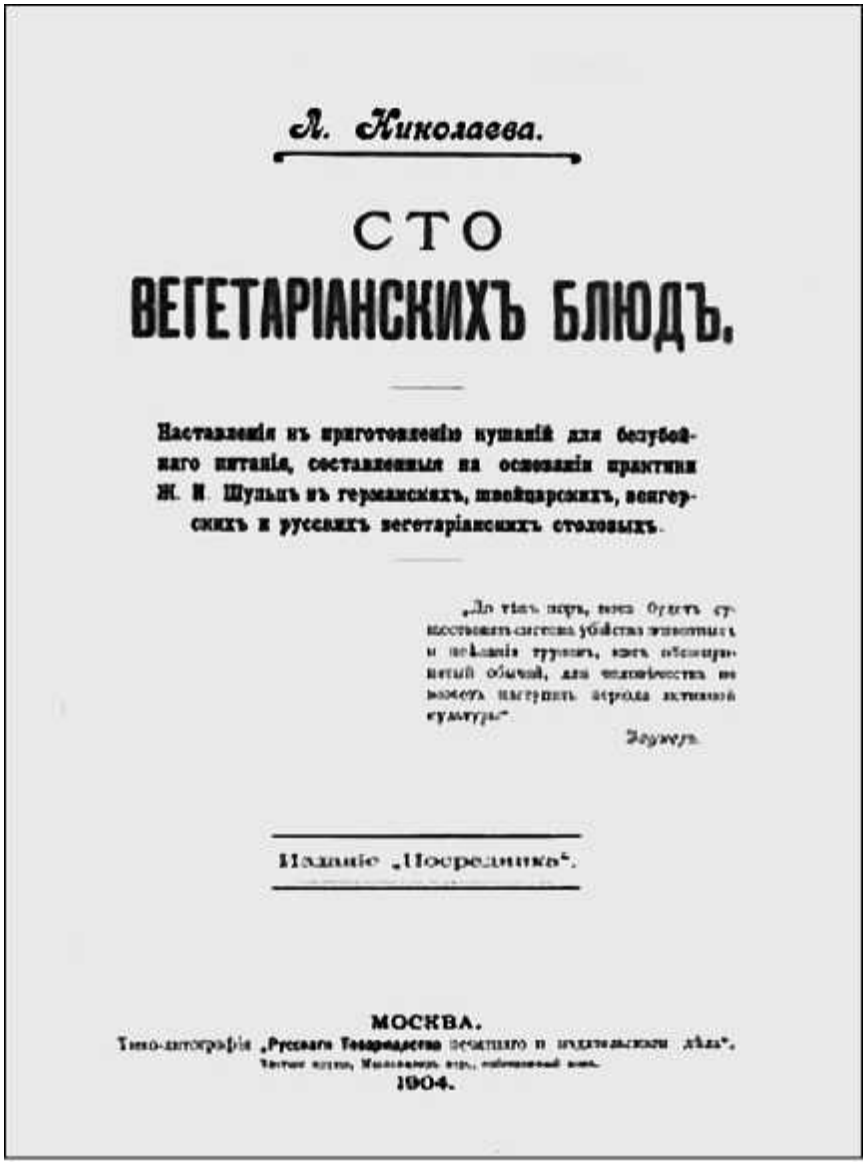
А вот что вспоминает Валентин Федорович Булгаков[92], друг и последний секретарь Толстого. «В час дня завтракали домашние. Часа в два или два с половиной, вскоре после окончания общего завтрака, когда посуда оставалась еще не убранной со стола, выходил в столовую Лев Николаевич, словоохотливый, оживленный, с видом успевшего что-то сделать и довольного этим человека. Кто-нибудь звонил или бежал сказать, чтобы подавали Льву Николаевичу завтрак, и через несколько минут Илья Васильевич Сидорков (слуга в доме Толстых) приносил подогревшуюся к этому времени овсянку и маленький горшочек с простоквашей – каждый день одно и то же. Лев Николаевич, разговаривая, ел овсянку, потом опрокидывал горшочек с простоквашей в тарелку и, топорща усы, принимался отправлять в рот ложки простокваши…»

«…Вечерний чай – другое дело. Свечи на столе зажигались не всегда, и сидящие за столом довольствовались обычно скудным рассеянным светом, шедшим от расположенных вдали, в других углах комнаты, керосиновых ламп. Было уютно и просто. Садились где кто хотел. Угощение обычное: сухое (покупное) чайное печенье, мед, варенье. Самовар мурлыкал свою песню. И даже Софья Андреевна не распоряжалась, предоставив разливание чая кому-нибудь другому и подсев к столу сбоку в качестве одной из «обыкновенных смертных».

Кстати, возможно, именно в кулинарных делах столь ярко проявилась противоречивость характера графа. Не секрет, что уже с 1890-х годов он становится заядлым вегетарианцем. Именно его работа «Первая ступень» и стала своего рода «манифестом» этого движения. Впрочем, Л Толстой разъяснял вегетарианство не столько как «я никого не ем», сколько как нравственную позицию. Первый шаг, первую ступень к самосовершенствованию.

Тема «Толстой и вегетарианство» обросла огромным количеством слухов и домыслов. Между тем эта история была достаточно проста. В 1885 году в Ясную Поляну приезжал английский писатель Уильям Фрей – известный публицист, проповедник вегетарианства. Именно он объяснил Льву Николаевичу, что человеческие органы – желудок, зубы и пищевод – не приспособлены для поедания мяса. А только для того, чтобы есть растительную пищу. Толстого это заинтересовало. Он сразу же принял это учение и вскоре отказался от мяса и рыбы. Вскоре его примеру последовали и его дочери – Татьяна и Мария Толстые.

Здесь следует сказать, что вегетарианство завоевывает широкую аудиторию у нас в стране уже в конце 1880-х годов. Его начало связано с опубликованной в журнале «Вестник Европы» (за 1878 год) статьи «Питание человека в его настоящем и будущем», принадлежавшей перу профессора А.Н. Бекетова. Через год статья эта была издана отдельно, а в 1880-м была переведена на немецкий язык. Книжка имела большой успех, как в России, так и в Германии. Да и сам Бекетов не ограничивал свою пропаганду вегетарианства теоретической работой, но и активно выступал с лекциями по «безубойному питанию» в различных учебных заведениях.



Л. Николаева.

СТО
ВЕГЕТАРІАНСКИХЪ БЛЮДЪ.

Наставленія къ приготовленію кушаній для безубойнаго питанія, составленныя на основаніи практики Ж. И. Шульцъ въ германскихъ, швейцарскихъ, венгерскихъ и русскихъ вегетаріанскихъ столовыхъ.

„До тѣхъ поръ, пока будетъ существовать система убійства животныхъ и поѣданія труповъ, имѣть обезпеченный обычай, для человѣчества не можетъ наступить періодъ истинной культуры."

Руссо.

Изданіе „Посредника".

МОСКВА.
Типо-литографія „Русскаго Товарищества печатнаго и издательскаго дѣла".
1904.

При этом следует отметить, что вегетарианство у нас сразу стало не просто диетой и образом жизни, а некоторой социально-политической платформой. Выступления Льва Толстого (особенно его работа «Первая ступень», трактующая вегетарианство в ключе христианского воздержания и самоотречения) объединили тысячи сторонников этого новомодного по тем временам течения. В 1901 году в России образуется первое вегетарианское общество, а затем – поселения, летние лагеря, школы, детские сады – какие только формы не порождала эта общественная инициатива.

«Я никого не ем», «Безубойная пища», «О трупоедении»,

«Права животных» – книжки и брошюры с такими экзотическими названиями сотнями тысяч расходились по России в начале века. Стараниями писателей и просто ярых поклонников, таких как Ж. Шульц, Л. Николаева, А. Суворова, А.Алексеев, это движение привлекает тысячи сторонников.

Многое соединилось в среде вегетарианцев – следование моде и духовные искания, поиски здорового образа жизни и примитивная экономия на питании. Но, так или иначе, в 1910-е годы это движение – уже достаточно мощная и заметная общественная тенденция. Собственно, не наша задача оценивать принципы вегетарианства – их актуальность и полезность. Отметим лишь отношение его приверженцев к кулинарии, как части человеческой культуры. Их мнение вполне описывается словами того же кумира вегетарианцев – Л.Н.Толстого. «Если человек полюбил удовольствие еды, – писал он, – позволил себе любить это удовольствие, находит, что это удовольствие хорошо (как это находит все огромное большинство людей нашего мира, и образованные, хотя они и притворяются в обратном), тогда нет пределов его увеличению, нет пределов, дальше которых оно не могло бы разрастись… И удивительная вещь, – люди, каждый день, объедающиеся такими обедами, перед которыми ничто Валтасаров пир, наивно уверены, что они при этом могут вести нравственную жизнь».

Известна старая история-анекдот. Татьяна Андреевна (сестра Софьи Андреевны) приехала в Ясную Поляну в гости. «Как ты можешь это есть? Я вот не могу без мяса», – говорила она писателю. Выйдя на следующий день к обеду, она обнаружила живую курицу, привязанную к ножке ее стула. А рядом лежал топор. Что как бы намекало: «Убей эту курицу, а потом я посмотрю, как ты будешь ее есть».

Вот только не нужно слепо отождествлять самого Льва Николаевича с его «литературной» позицией. Понятно, что находились люди, ехидно спрашивавшие графа: «А как же вы вот по утрам любите яйцо вареное? Да и, посмотрите, ремень-то на вас кожаный – бедная корова!» – «Ну, что ж, – отвечал Лев Николаевич. – Я ведь несовершенен и только стремлюсь к идеалу…»

Тем не менее увлечение новомодным веянием изменило привычный уклад семьи. Стол в гостиной теперь разделялся на две половины. Рядом с писателем садились «вегетарианцы» – Татьяна, Мария, иногда гости. Удивительно, насколько это учение проникло в русскую интеллигенцию. Так, одним из самых решительных его последователей оказался художник Илья Ефимович Репин. По воспоминаниям современников, он был

очень строгим вегетарианцем – любил есть картофельную шелуху. И не раз говорил, что, если ее правильно сварить и приправить травками, то это будет замечательное блюдо. Сам же Лев Толстой строго следил за тем, чтобы для гостей пища готовилась согласно их вкусам. И от его вегетарианских склонностей это совсем не зависело. Скажем, когда приезжал Иван Сергеевич Тургенев, гостю специально подавали манный супчик с укропом и курицу с рисом. Софья Андреевна упоминает, что они готовились специально для Тургенева.

Вегетарианство для Толстого было важным еще и потому, что он имел проблемы с печенью и желчным пузырем. Вот почему такой стиль питания подошел ему еще и по этой причине. Отказавшись от мяса, он стал лучше себя чувствовать. И до конца жизни мясного он больше не употреблял. В общем, и зелени-то он не любил, ел в основном овсянку. Так что скорее это было не классическое вегетарианство, а просто ограничение в еде.

Софья Андреевна Толстая. 1899 год

В 1890-х годах в центральных губерниях России разразился голод. В трех уездах Тульской губернии в 1894 году смертность превысила рождаемость на 3 тысячи человек. Описания этих бедствий поистине страшны. «Люди и скот действительно умирают. Но они не корчатся на площадях в трагических судорогах, а тихо, с слабым стоном болеют и умирают по избам и дворам. Умирают дети, старики и старухи, умирают слабые больные. И потому обеднение и даже полное разорение крестьян совершалось и совершается за эти последние два года с поразительной быстротой»[93]. Человек, который видел это собственными глазами, не мог не измениться. Женщины ходили по деревням за несколько верст, набирали кусочков еды, чтобы накормить детей дома. Люди пухли с голоду. Толстой описывает, что это такое – хлеб из лебеды, который начали готовить крестьяне. И как себя чувствует человек, употребляющий такой хлеб, запивая его квасом.

Лев Николаевич в это время занимается организацией столовых для голодающих. Он убежден: просто давать деньги – это не выход. Нужны именно столовые. Объезжая деревни, записывает количество ртов, кто еще может сам прокормиться. При его непосредственном содействии в двух уездах Тульской губернии и одном уезде Рязанской губернии было открыто около семидесяти бесплатных столовых. Ему помогали его дочери и молодые соседи-помещики Раевские. При этом Толстой делает очень важную вещь – пытается поменять традиционный рацион русской деревни. Если для простого крестьянина тогда в этом районе главным блюдом на столе был хлеб с квасом, то с подачи Толстого в этих деревнях начинают вводить в рацион бобовые культуры, гороховые кисели. Закупаются крупы, из них делают каши. Приобретают довольно много капусты – варят щи, которые на удивление были не очень популярны в этой местности. Тема голода и связанных с ним человеческих страданий надолго войдет в творчество писателя, оставит свой отпечаток на всей жизни его семьи.

Но, с другой стороны, жизнь в поместье текла своим чередом. И налаженный быт Ясной Поляны, хоть и казался «райским уголком» на фоне общих бедствий, был все-таки вполне типичным для не очень богатой дворянской семьи. Меню чаще всего было простым, хотя в Ясной Поляне бывали и экзотические блюда. Вообще, тут мы, наверное, должны сказать о привычном стереотипе. О том, что Толстой воспринимается как затворник и противник всяческих кулинарных излишеств. Это и так, и не так. Вот, к примеру, счета семьи (см. фото на следующей странице):

Кагор, коньяк, портвейн, уксус из Бордо, прованское масло. Это ведь все заказывалось Софьей Андреевной в магазине в Столешниковом переулке. А рядом – другой заказ. И здесь уже ветчина, мандарины, швейцарский сыр и анчоусы. В общем, продукты, никак не свидетельствующие о нравственном самоограничении и стремлении к народному питанию. Просто

это была обычная жизнь, где каждый день никто и не задумывался над идеологическими схемами и требованиями.

В доме все крутилось вокруг Льва Николаевича. А механизмом, который заставлял все вращаться, была

Софья Андреевна. «Главный человек в доме – мама, – пишет в своих воспоминаниях Илья Львович Толстой (сын писателя). – От нее зависит все. Она заказывает Николаю-повару обед, она отпускает нас гулять, она всегда кормит грудью какого-нибудь маленького, она целый день торопливыми шагами бегает по дому». Именно с ней обсуждалось меню, закупка провизии в тульских лавках. Экономка говорила ей – заканчивается сахар, кофе. И Софья Андреевна проверяла все это по своим книгам, давала деньги или письмо и отправляла за продуктами.

1874 год – Софья Андреевна начинает свою поваренную книгу. В отдельную тетрадочку она записывает рецепты, домашние советы. Судя по разным почеркам, вели эту тетрадку двое – сама Софья Андреевна и ее младший брат Степан Берс. И, как вы можете видеть из эпиграфа к этой главе, это творческое содружество нередко принимало сатирические черты. Да-да, фраза: *«И выйдет из всего этого собака»* в шутку дописана Степаном к рецепту селедки с телятиной.

Эти записи, конечно, трудно назвать кулинарной книгой в привычном нам смысле слова – там нет ни разделов «салаты, супы, горячее, десерты», ни привычного вступления «как варить бульон». Рецептов не очень много, всего 162. Но вот парадокс. Каждый из них – не просто перечень продуктов, фунтов, минут. У многих есть своя история и свои имена. «Яблочный квас Марии Николаевны» – это от младшей сестры писателя. «Лимонный квас Маруси Маклаковой» – от близкой знакомой семьи Толстых. Брат которой – известный адвокат и лидер кадетов – после революции превратится в белоэмигранта. «Пасха Бестужевых» – от В.Н. Бестужева-Рюмина, который был в 1876–1879 годах начальником Тульского оружейного завода. «Пастила яблочная Мар. Петр. Фет» – этот рецепт пришел в семью от жены Афанасия Фета. А «пенное вино Перфильевых» вошло в обиход Толстых от троюродной сестры Льва Николаевича.

Пирог из манных круп (Берсовский).

1 ½ чашки миндалю, 1 ½ чашки сахару (чашки большие), 1 чашку манных круп, 15 яиц; желтки стереть с сахаром, а белки сбить; помазать пожирнее бумагу и положить на сковороду, разделить массу на две доли и печь две лепешки на сковородах; между лепешками положить варенья.

И, конечно, ни один стол, как правило, не обходился без анковского пирога. Его название связано с именем Николая Богдановича Анке – домашнего врача семьи Берс (Берс – это девичья фамилия Софьи Андреевны). По семейному преданию, он научил готовить пирог тещу Л.Н. Толстого. От которой рецепт перешел к ее дочери. Николай Румянцев[94], повар семьи Толстых, также быстро освоил его и готовил на всякое торжество. Рецепт же прост. Вот как Софья Андреевна описывает его:

Пирог Анке. 1 фунт муки, ½ фунта масла, ¼ фунта толченого сахару, 3 желтка, 1 рюмка воды. Масло, чтоб было прямо с погреба, похолоднее. К нему начинка: ¼ фунта масла растереть, 2 яйца тереть с маслом; толченого сахару ½ фунта, цедру с 2 лимонов растереть на терке и сок с 3 лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед.

«Папа иногда добродушно подшучивал над анковским пирогом, – писал в своих мемуарах сын писателя Илья Львович. – Под этим пирогом подразумевая всю совокупность мамашиных устоев, но в те далекие времена моего детства он не мог этого не ценить, так как благодаря твердым устоям мама у нас была действительно образцовая семейная жизнь, которой все знающие ее завидовали. Кто знал, что придет время, когда отцу анковский пирог станет невыносимым, и что в конце концов он превратится в тяжелое ярмо, от которого отец будет мечтать во что бы то ни стало освободиться».

Сотрудники музея в Ясной Поляне бережно восстановили обстановку столовой в доме Толстых (фото авторов)

Увлечение народной жизнью и бытом, конечно, не могло не прийти в противоречие с повседневной жизнью, которую так старалась наладить Софья Андреевна. Нам трудно сегодня понять весь конфликт, вылившийся в уход писателя из Ясной Поляны. Может быть, отчасти его объясняют слова кухарки из толстовской пьесы «Плоды просвещения»: «Да уж как здоровы (господа. – *Прим. авт)* жрать – беда! У них ведь нет того, чтоб сел, поел, перекрестился да встал, а бесперечь едят… Только глаза продерут, сейчас самовар, чай, кофе, щиколад. Только самовара два отопьют, уж третий ставь. А тут завтрак, а тут обед, а тут опять кофий. Только отвалятся, сейчас опять чай. А тут закуски пойдут: конфеты, жамки – и конца нет. В постели лежа – и то едят»[95].

Да, это было непростое испытание. Проверить свои идеалы на практике – показать приверженность простоте и крестьянской жизни в собственном быту. При этом понятно, что Толстой – натура противоречивая. И редко что он воспринимал буквально. А она, Софья Андреевна, пыталась все сгладить, наладить привычную ей жизнь. Вот в своей тетрадке жена записывает обеды, которые необходимо приготовить, и сколько чего было потрачено. «Котлеты из судака, рис запеченный» на завтрак. Или обед 5 февраля – суп-борщок и постный суп-прентаньер. Покупает набор посуды для кухни, который в XIX веке мало отличался от современного. Тарелочки, формочки, вафельницы. Заказывает выписанную из Америки новомодную машинку – мясорубку. Все для того, чтобы готовить вкусно и разнообразно.

Робея перед глыбой толстовского таланта, мы редко задумываемся об этих деталях. А ведь именно в этой бытовой жизни ярче всего и раскрываются все стремления и противоречия, свойственные этой личности. Именно в них Лев Толстой предстает перед нами не как застывшее мраморное изваяния, памятник самому себе. А как простой, обычный человек. С нашими земными интересами и привязанностями. Любящий в пору своего расцвета вкусно поесть и (что греха таить) пропустить стаканчик-другой вина. А потом, откинувшись в плетеном кресле, выслушать рассказанную гостем историю. Которая, глядишь, и станет сюжетом для нового романа.

Парижское масло Николая Верещагина

Масло – основа любой современной кухни. Но именно с этим продуктом в русской кулинарии исторически все было не совсем гладко. До петровских времен на Руси было распространено масло топленое, которое в отсутствие холодильников не всегда было качественным, порой горчило и быстро портилось. Лишь в XVIII веке к нам приходит так называемое «чухонское» масло, которое производилось в Прибалтике, Финляндии и гораздо больше напоминало сегодняшнее сливочное.

До 40-х годов XIX века финское коровье масло привозили исключительно в Санкт-Петербург. Однако после учреждения там гражданского пароходства привоз его морем значительно усилился. Причем доставляли его уже не из ближайших финских поместий, а из самых удаленных районов. Интересно, что русское финское масло активно экспортировалось в этот период – главным образом в Швецию, в немецкий Любек. Причем объем экспорта рос на глазах. Так в 1846 году в Любек было доставлено 3550 пудов, а всего годом позже – 16 270 пудов масла из России[96].

Однако, несмотря на эти успехи в целом ситуация с маслом в тот период в России оставалась грустной. В большинстве хозяйств европейской части страны содержались беспородные коровы, дававшие молока лишь для удовлетворения минимальных потребностей семьи. Продуктивность животных, содержавшихся на скудном корме зимой и исключительно на подножных кормах летом, была, естественно, незначительна. Так, надой с одной коровы составлял не более 5 литров в день. Только в летний сезон молока надаивали больше и могли использовать его для выработки топленого масла (в среднем 25–40 фунтов в год от одной коровы), которое почти полностью потреблялось в хозяйстве[97]. Все более очевидной становилась тупиковость пути, связанного с молочным производством в мелких крестьянских подворьях.

Масло коровье Чухонское. Дѣлается оное таковымъ образомъ: налить половину боченка сметаны, и болтать, качая боченокъ. Должно при семъ почасту отпыкать гвоздь во втулкѣ: отъ сего масло скорѣе сбивается, да и можетъ задохнувшись испортиться. По сбитіи масла перемыть оное раза четыре въ холодныхъ водахъ. Чтобы зимнему бѣловатому маслу придать желтизну масла Майскаго, возьми моркови красной и желтой, выдави изъ ней сокъ; съ этимъ сокомъ перетри масло: получитъ оное желаемый цвѣтъ. Къ просаливанію Чухонскаго масла на пудъ употребляется соли четыре фунта.

Между тем уже в XIX веке качественное сливочное масло – непременный атрибут стола обеспеченной семьи. Даже в «маленьких, вполне опрятных хозяйствах, – замечает упоминавшаяся нами ранее Екатерина Авдеева, – где и самыя печи и очаги устроены, ежели не роскошно, то удобно, комфортно, с правильною вентиляциею, и, главное, где глаз самой хозяйки за всем блюдет, там положительно и решительно можно сказать, что для всякого жарения другаго, кроме кухоннаго чухонскаго масла употреблять не следует… Лучшее кухонное масло коровье есть действительно, в полном значении слова, чухонское, потому что в громаднейших количествах доставляется из Финляндии, где на всех почти тамошних мызах выделка молочных скопов и в особенности масла кухоннаго доведена до последней степени совершенства»[98].

Конечно, к середине XIX века производство масла достигло своего высшего качества. Скажем, упомянутое Е. Авдеевой кухонное масло было очевидно качественным, но не самым отборным. Наиболее элитными сортами в санкт-петербургской торговле тогда справедливо можно было назвать *мызное* масло и *сливочное* масло (тогда это было не его характеристика, а просто название, сорт). Так вот, первое делалось из сметаны, было необыкновенно приятным на вкус, с легким солоноватым привкусом. И применялось, конечно, не на жарку, а для более тонких блюд – яичниц, пюре, омлетов, пудингов, печенья. Активно использовалось оно и на домашние бутерброды.

Но, как отмечали современники, «ежели хотят маслом лакомиться», то уж тут необходимо было иметь сливочное масло, «доводимое ныне до последней степени совершенства». Из этого сорта в Петербурге наиболее известным было *шварцовское* масло, названное так по фамилии владельца огромного поместья на границах Финляндии, где в лучшие годы разводилось до 2000

дойных коров. Благодаря налаженной системе транспортировки парное молоко доставлялось в столицу за несколько часов.

Чуть позже в обиход входит масло *голштинское.* Оно готовилось из квашеных сливок, вследствие чего получало слегка кислый аромат и делалось прочнее. Этот сорт масла обыкновенно использовался летом и всегда солился.

Пожалуй, именно благодаря совершенствованию качества масла в России (и прежде всего в столицах) к середине XIX века вполне утвердился европейский обычай подавать сливочное масло (как отдельное блюдо) к завтраку, обеду, к вечернему чаю и т. п. Но это – обычаи и привычки. А с самим производством была беда.

Лишь после реформ 1861 г. ситуация в животноводстве начинает меняться к лучшему. Оно все больше приобретает товарный характер, развивается крестьянская кооперация, происходит укрупнение хозяйств. Как всегда, личная заинтересованность явилась лучшим стимулом развития. Осознав выгодность этого процесса, и крестьяне, и помещики стали стремиться к повышению продуктивности скота, улучшали кормовую базу, некоторые закупали за границей лучшие сорта молочных коров.

Н.В.Верещагин (1839–1907)

Одним из тех, кто активнейшим образом содействовал этому, был русский ученый Николай Верещагин (18391907) – старший брат известного художника-баталиста. В начале 60-х годов он впервые обратил внимание на скотоводство и молочное хозяйство как на возможную основу русского, а в особенности северного хозяйства. «Он понял, что взамен из года в год падающего зернового хозяйства следует дать хозяйство, производящее более ценные, на внутреннем и мировом рынках, продукты – молоко, сыр, масло, мясо и пр., и, убедившись в верности этого взгляда, он со всем пылом своей души и увлечением отдался делу, которое, как жизнь показала, не обмануло его», – писал в 1907 году его ученик и соратник профессор А. Калантар[99].

А вот как отзывался о работе Верещагина его современник, автор путевых зарисовок конце XIX века С Шарапов[100].

Начало дѣятельности Н. В. Верещагина относится къ 60-мъ годамъ. Въ то время скотоводство и молочное дѣло въ Россіи было въ страшномъ упадкѣ. Русскій рынокъ зналъ лишь дешевые и плохіе продукты: русское масло, плохо приготовленное, дешевое и совершенно негодное къ вывозу по непрочности въ храненіи, творогъ и сметану. Сыроваренie кое гдѣ начиналось при крупныхъ экономіяхъ съ выписными мастерами-иностранцами, упорно не передававшими своихъ знаній русскимъ и потому державшими все дѣло въ полной отъ себя зависимости. Русскій скотъ былъ въ величайшемъ презрѣніи. На выкупныя деньги и продаваемые лѣса выписывали дорогія заграничныя породы, которыя быстро вырождались, или погибали при нашихъ безобразныхъ условіяхъ корма и ухода, и ужь во всякомъ случаѣ не давали прибыли. Молочной посуды сколько-нибудь порядочной не существовало. Перевозка по желѣзнымъ дорогамъ была невозможна по отсутствію всякихъ приспособленій, рынки были монополизованы скупщиками, сбивавшими цѣну масла до 6 и 5 руб. за пудъ. О заграничномъ вывозѣ нечего было и думать. Въ огромномъ большинствѣ имѣній скотъ держался только для навоза, у крестьянъ почти не было излишковъ за собственнымъ потребленіемъ.

Получив известность как ученый, Николай Васильевич долго вынашивал планы, связанные с практическим использованием своих наработок. Он исколесил пол-Европы, везде знакомясь с технологиями производства молочных продуктов, кооперацией крестьян и фермеров. Посмотрите, какой почти что детский энтузиазм сквозит в этом его письме редактору Трудов Императорского Вольного экономического общества:

Можете себѣ представить, съ какимъ жаромъ я принялся за изученіе дѣла. Я воображаю заранѣе, какъ привьется это ярославской, тверской, вологодской, архангельской и вятской губерніяхъ.

Масло стало въ Англіи очень дорого. Нѣтъ и не будетъ его ни изъ Франціи ни изъ Германіи. Пудъ голштинскаго масла и теперь уже стоитъ 18—20 руб. Лучшее нормандское 28 руб. пудъ. Спѣшу возвратиться, чтобы еще нынѣ осенью устроить нѣсколько центральныхъ молочень въ Петербургѣ, Москвѣ и Бѣжецкѣ, для дѣланія масла. Шведскую систему устройства центральныхъ молочень и перевозку молока по желѣзнымъ дорогамъ, спеціально изучаетъ четвертый мой помощникъ Валерій Михайловичъ Фризель въ Штокгольмѣ.

Николай Верещагинъ.

England, Derby, Derbyshire.
Cheese Factory.
9 сентября / 28 августа 1870 года.

Наконец, в 1871 году с разрешения Министерства земледелия и государственных имуществ, в селе Едимоново Корчевского уезда Тверской губернии была открыта первая в России школа молочного хозяйства, директором которой он и был назначен.

– Моя школа, – говорил сам Николай Васильевич, – совершенно не похожа на другие. Во-первых, мы существуем почти что без всякого устава. Во-вторых, у нас нет никаких дипломов, ни экзаменов, ни перевода из класса в класс, ничего подобного. Затем прием и выпуск учеников производится круглый год; приехал – учись, открылось требование – получай место и работай. Наконец, школа не разрывает связи со своими учениками и впоследствии. Из 546 выпущенных за 20 лет учеников я знаю, что делают 400, и не теряю их из виду[101].

Но, конечно, главная заслуга Н. Верещагина – это создание продукта, который стал национальным российским, а потом и советским брендом. Дело в том, что он впервые разработал рецептуру масла, получившего впоследствии название «вологодского». В 1870 году на сельскохозяйственной выставке в Париже его внимание привлекло масло из Нормандии с ярко выраженным вкусом и ароматом, сходным с ореховым. Решив воспроизвести его на родине, Н. Верещагин использовал в качестве сырья нагретые до 80–85 градусов (пастеризованные) сливки, что было открытием для маслоделов всего мира. Масло, полученное новым способом, он назвал «парижским»[102]. За

рубежом его стали называть «петербургским», так как на экспорт оно поступало из Санкт-Петербурга. Рецептура Н. Верещагина была воспроизведена на фабриках в ряде скандинавских и европейских стран. Но только из молока, полученного в природно-климатических условиях Вологодской губернии, «парижское» масло приобретало столь ярко выраженный вкус и аромат.

Для получения парижского масла использовались сливки 12– и 24-часового отстоя из наиболее высококачественного молока. Жирность сливок должна была составлять 20–23 %. Их пастеризацию проводили в ушатах погружением их в водяную подогреваемую баню. Сливки при помешивании нагревались, и как только в них достигалась температура 65–85 ˚С, ушаты со сливками перемещались в прохладное помещение и охлаждались погружением в бассейн с холодной водой или примесью льда до температуры 6 ˚С. Сливки также перемешивались, чтобы быстрее их охлаждать и этим в большей степени сохранить привкус пастеризации.

При отсутствии холодильников для повышения сохранности продукта практиковали изготовление соленого парижского масла, особенно в теплое время года. Для этого сбитое масло вынималось в передачку, наполненную пастеризованной (94 ˚С) и охлажденной (2,5 ˚С) водой. После спуска промывной воды масло прокатывали (отжимали) 2 раза, поливая при этом водой, затем посыпали поверхность масла солью из расчета 2–4 % соли, затем масло выкладывали на стол и выдерживали 4 часа, прокатывали 2 раза и снова выдерживали 4 часа, чтобы соль равномерно и полностью растворилась в масле. Затем масло отжималось до исчезновения влаги на его поверхности и упаковывалось[103].

Приятный ореховый привкус масла, приготовленного из гретых сливок, сразу пришелся по вкусу покупателям. А Едимоновская школа получила всероссийскую славу. Это учебное заведение просуществовало до 1898 года, выпустив свыше тысячи мастеров молочного хозяйства. Проблема же квалифицированных кадров для этой отрасли стояла тогда необычайно остро. По сути, все более или менее ответственные специалисты приглашались из-за границы (Германия, Дания) или привозились из Финляндии. С помощью лучших шведских мастеров было налажено производство ведер, бидонов и другой луженой посуды, а из Дании, из города Свенборг, пригласили маслоделов и среди них – Фридриха Бумана (который вместе с женой Идой навсегда «осел» на Вологодчине). Но понимая, что молочное производство в России может успешно развиваться только при наличии своих, отечественных кадров, Н. Верещагин в 90-е годы выдвигал идею

создания специальных высших учебных заведений для подготовки специалистов высшей квалификации. К сожалению, Николай Васильевич не дожил до исполнения этой своей мечты. Лишь в 1911 году в Вологде открылся первый в России подобный институт. Он существует и сегодня, превратившись в Вологодскую государственную молочно-хозяйственную академию имени Н.В. Верещагина.

Сбивание масла

А что же с вологодским маслом? Его успех в конце XIX века был поистине ошеломляющим. Всего за 8 лет (с 1871 года – даты открытия маслодельного завода) Вологодская губерния сравнялась с признанными лидерами – Прибалтикой и Финляндией. В 1880 году в селе Фоминское (ныне Молочное) супругами Буман (теми, что приехали из Дании) был построен маслодельный завод с учебным хозяйством, где стараниями Н. Верещагина впервые в России для производства масла начал использоваться сепаратор. Возросший экспорт масла из Вологодской губернии побудил датскую фирму «Мерк-Паллизен», обосновавшись в Санкт-

Петербурге, открыть в 1891 г. свою контору в Вологде. Она имела свой склад и закупала масло для Копенгагена, Гамбурга, Эдинбурга, Гулля, Лондона. Вообще же интересно посмотреть на объемы экспорта сливочного масла в этот период. Они тоже весьма впечатляют:

1897 год – 529 000 пудов на сумму 5,4 миллиона рублей;
1900 год – 1 189 000 пудов на сумму в 13,5 миллиона рублей;
1903 год – 2 516 000 пудов на сумму 32 миллионов рублей;
1906 год – 3 164 000 пудов на сумму 44 миллиона рублей.

Коммерческой удаче нового продукта способствовал ряд обстоятельств. Дело в том, что в 1872 году была открыта железная дорога Москва-Вологда, что позволило быстро доставлять в столицы (и дальше – морем за границу) большие объемы сливочного масла. Именно благодаря этому оно стало интересно для крупных оптовиков и экспортеров. То есть все совпало: новый привлекательный товар, технологичное производство, обеспечивающее стабильность качества и объемов, транспортная возможность его быстрой доставки основным потребителям.

Вѣнцомъ упорнаго труда Н. В. Верещагина было торжество маленькой убогой русской коровенки надъ ея аристократическими сестрами, за баснословныя деньги выводимыми изъ Швейцаріи, Англіи, Даніи, Голландіи. Относясь презрительно къ нашей бѣдной „горемычкѣ“, мы и не подозрѣвали, что эта маленькая многострадальная коровка, вѣчно голодная, мокнущая въ водѣ, или засыпаемая снѣгомъ, не только благодарнѣе и производительнѣе выхоленныхъ симменталокъ и тиролекъ, но являетъ по всему сѣверу и сѣверо-востоку рядъ удивительныхъ, вѣками сложившихся породъ, которымъ могутъ смѣло позавидовать лучшія стада Европы.

К сожалению, Н. Верещагин никакого касательства к этим доходам не имел. Более того, его финансовые предприятия – школа, аренда фермы и т. п., изначально организованные за счет собственных 30 000 рублей и взятого кредита, оказались нерентабельными. Да и как могло быть по-другому – учеба, исследование, селекция скота – все это статьи расходов, а не прибыли и сегодня. Вот почему Николай Васильевич не раз обращался к властям с просьбой погасить долги, предоставить субсидии. Вопрос не раз рассматривался Министерством финансов. В 1890 году Высочайшим повелением разрешено было выдать из казны 45 000 рублей в безвозвратное пособие на покрытие частных долгов Верещагина. Но дело требовало от Николая Васильевича все новых вложений, денег не хватало, и школу пришлось закрыть.

Постепенно Н. Верещагин отходит от практической работы, передав ее своим сыновьям. Последним его делом стала

подготовка русского отдела молочного хозяйства для Всемирной выставки в Париже (1900). Экспонаты отдела получили множество высших наград, а весь отдел в целом – почетный диплом.

За 40-летнюю профессиональную деятельность Н Верещагиным было написано более 60 научных статей и множество брошюр, которые до сих пор сохраняют свое значение. До последних лет жизни он являлся почетным членом Московского общества сельского хозяйства, выступал с докладами на различных съездах и собраниях, а также с публичными лекциями на выставках.

Скончался Николай Васильевич Верещагин в марте 1907 года в своем имении Пертовка.

Михаил и Пелагея: кулинарный роман

Для того, чтобы создать такое блюдо… нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела.

П.П. Александрова-Игнатьева. Практические основы кулинарного искусства.

Мы часто говорим, что прогресс нашей кулинарии отражал развитие страны. Это можно проследить по эволюции блюд, рецептов, кухонных порядков и т. п. Но особенно ярко эта связь проявлялась в жизни людей, оставивших след в русской гастрономии. На первый взгляд, эта фраза может показаться банальной, но вот вам еще одна судьба, еще одна биография. Что только не сплелось в ней – самоотверженный труд и мужество, любовь и революция, авантюра и террор. Вот уж поистине сюжет для романа.

А началась эта история еще в 1877 году. В ходе разразившейся балканской войны русские войска успешно переправились через Дунай и 25 июня заняли первый болгарский город – Свиштов. Передовой отряд генерала И.В. Гурко, разбив турецкую армию Реуф-паши, захватил город Тырново и подошел к сильнейшей турецкой крепости Плевне.

Среди немногочисленного штаба генерала – отлично зарекомендовавший себя в службе Михаил Александрович Игнатьев. Он родился в 1850 году, еще будучи простым крепостным. Закончил гимназию в Воронеже – одну, потом вторую. Незадолго до войны завершив с отличием обучение в Медико-хирургической академии, он имел хорошие перспективы. Многие прочили ему прекрасную научную карьеру в области химии, к которой он проявлял подлинный интерес.

Но вспыхнувшая Русско-турецкая война резко изменила его, казалось бы, размеренную жизнь. Оставив все занятия, он добровольцем вступает в действующую армию, в составе которой

проходит всю балканскую кампанию. При этом, будучи одновременно прикомандированным к штату Медико-хирургической академии, он старался совмещать науку и практику. Уже в 1877 году, урывая минуты от отдыха, написал свои первые научные статьи, получившие высокую оценку коллег. Впрочем, отличается и в чисто практических делах.

Дело в том, что тогда артиллерийские орудия перемещались гужевым транспортом. Но в условиях пересеченной местности, а то и гор (Шипкинский перевал) лошади просто сбивали в кровь копыта. Многие из них не могли продолжать движение – ноги болели, гноились. Животные и стоять-то не всегда могли, не то что орудия и обозы тянуть вверх. Игнатьев предложил простое и эффективное средство. Освободив от поклажи, всех лошадей загнали в быструю горную реку, так чтобы лишь слегка прикрыть водой копыта. Решение оказалось удачным – раны и потертости были промыты и начали постепенно заживать. Лошадей выгоняли на берег, они грелись, – потом процедура повторялась вновь и вновь. И войска шли дальше…

А вскоре после окончания войны М. Игнатьев защищает диссертацию, получив звание магистра ветеринарных наук. Его интересы теперь полностью сконцентрированы на ветеринарном контроле, в частности, при забое скота и его продаже.

О роли и значении ветеринарного контроля при производстве и продаже мясных продуктов в те годы писал профессор А. Баранский в книге «Руководство к осмотру скота и мяса» (1886): «Наблюдение за имеющимися в продаже мясными продуктами через строго проведенный рациональный осмотр скота и мяса есть не только неизбежная потребность в отношении здоровья людей и скота, но также на том основании, что потребители почти никогда – по крайней мере гораздо меньше, чем в отношении других пищевых продуктов, – не в состоянии судить о вредности или безвредности приобретенного в мелочной продаже куска убитого животного, ни даже об его питательной ценности. А так как, кроме того, жажда к наживе у промышленника обыкновенно больше, чем его честность, то только государственное вмешательство – ведение рационального, на правильных принципах основанного осмотра скота и мяса – и может создать необходимую гарантию в охранении общественного благосостояния».

Коллектив врачей на Санкт-Петербургской городской бойне. М. Игнатьев – третий слева в первом ряду (1890-е годы)

Так что исследования М.Игнатьева были весьма актуальны. Со временем они вылились в отдельное направление, получившее название «мясоведение». Работая на Санкт-Петербургских бойнях, Михаил Александрович организовал там специальный музей, где были представлены дефектное мясо, мясопродукты, дичь, молочные продукты, рыба, муляжи и препараты внутренних органов, полученных от животных, пораженных опасными для людей болезнями. В дальнейшем такие музеи были созданы при бойнях в Москве и Киеве.

Кстати, и поселился Игнатьев там же, на Забалканском проспекте (ныне – Московский), рядом с бойнями. Лишь буквально в 1980-е годы там снесли маленький двухэтажный домик, в котором жила семья. В нем было 6–7 комнат, где помимо Игнатьевых жили и няни, гувернантки.

Личная жизнь ученого складывается непросто. К тому времени он женат на Аделаиде Казимирской. У них трое детей – Александр, Дмитрий и Федор. Но что-то, видимо, неладно в семье. Впрочем, уйдя в работу и преподавательскую деятельность, Игнатьев находит там отдушину для себя.

А работы было немало. В 1890-е годы помимо службы на бойнях он активно читает лекции в университете, на различных поварских курсах, школах кулинарного мастерства. В 1893 году вблизи Казанского собора открывается кулинарная школа Веры

Ивановны Гунст. Михаил Александрович принимает участие в организации учебы. Именно во время таких занятий он и знакомится с молодой преподавательницей кулинарии Пелагеей, ставшей вскоре спутницей его жизни. Но официально их брак был оформлен лишь в 1900-м году.

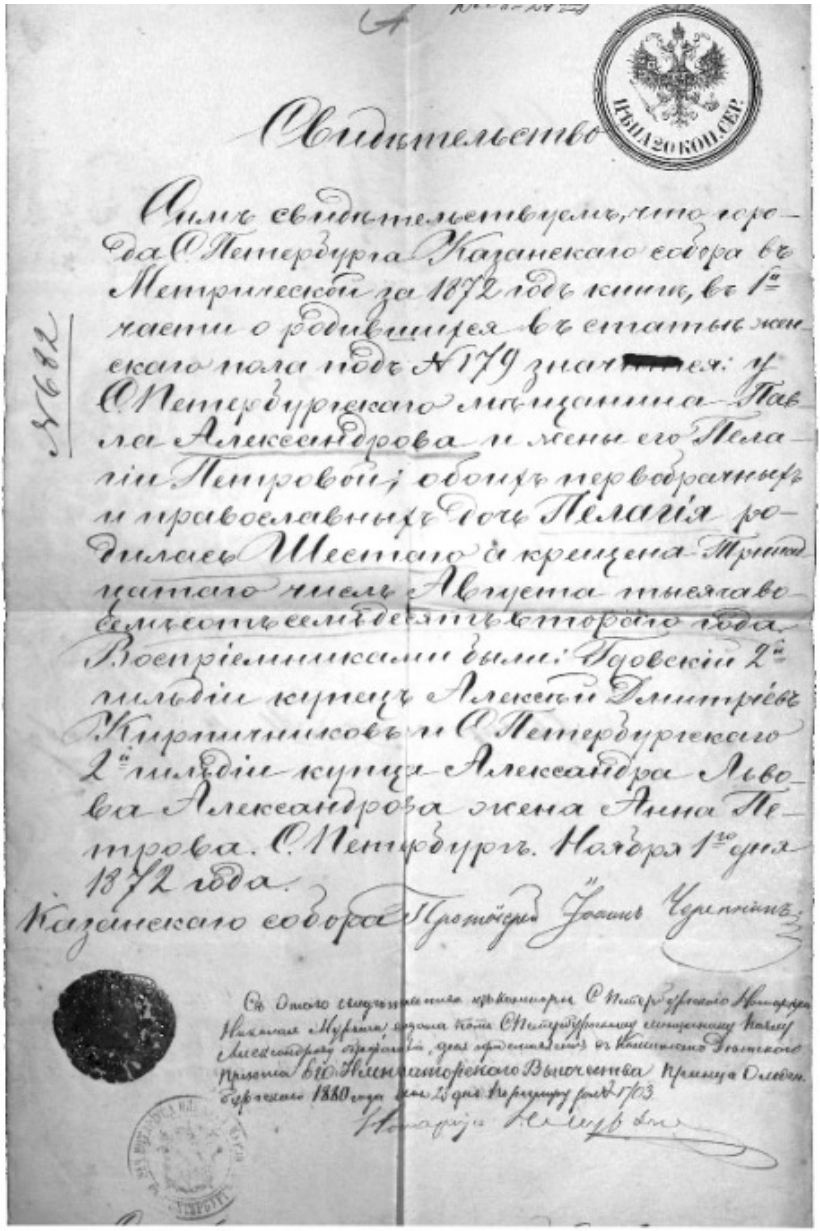
Итак, ему 49 лет. Это уже второе его супружество. От первого осталось трое сыновей. А новой жене Пелагее чуть больше 20 лет. Судьба ее тоже непроста. Сама она воспитывалась в Детском приюте принца Ольденбургского. Мать умерла, когда девочке было 8 лет. Через некоторое время отец устраивает ее в приют. А вскоре умирает и сам. Окончив гимназию, девушка устраивается на кулинарные курсы…

ВЫПИСЬ ИЗЪ МЕТРИЧЕСКОЙ КНИГИ, ЧАСТЬ

Счетъ браковъ.	Мѣсяцъ и день.	Званіе, имя, отчество, фамилія и вѣроисповѣданіе жениха, и которыхъ браковъ.	Лѣтъ жениху.	Званіе, имя, отчество, фамилія и вѣроисповѣданіе невѣсты, и которыхъ браковъ.	Лѣтъ невѣсты.
24.	Іюля Двадцать третьяго 23	Магистръ ветеринарныхъ наукъ, чиновникъ особыхъ порученій, Коллежскій Совѣтникъ Михаилъ Александровъ Игнатьевъ; Православнаго вѣроисповѣданія, первымъ бракомъ. Красносельской Троицкой Церкви, Царскаго	49.	С.Петербургская Мѣщанка дѣвица Пелагія Павлова Александрова; Православнаго вѣроисповѣданія, первымъ бракомъ.	27.

Священникъ Мих

Выписка из метрической книги от 23 июля 1900 года. «жених – магистр ветеринарных наук, чиновник особых поручений, коллежский советник Михаил Александров Игнатьев, православного вероисповедания, 49 лет», «невеста – санкт-петербурская мещанка, девица Пелагія Павлова Александрова, православного вероисповедания, 27 лет»



Свидетельство о рождении. «… у С.-Петербургского мещанина Павла Александрова и жены его Пелагеи Петровой, обоих первобрачных и православных, дочь Пелагея родилась Шестаго и крещена Тринадцатого числа Августа Тысяча восемьсот семьдесят второго года»

Ко времени знакомства (может быть, и с помощью Михаила Александровича) она уже опубликовала несколько своих лекций в рамках Практических курсов поварского искусства, прочитанных ученицам Императорского Женского патриотического общества[104]. Но лишь с 1902 года она печатает их под той (уже общей с мужем) фамилией, которая навсегда вошла в историю русской кулинарии – *П.П.Александрова-Игнатьева.*

Преподаватели кулинарных курсов. Пелагея Александрова-Игнатьева, Федор Зеест, Вера Гунст, Михаил Игнатьев.

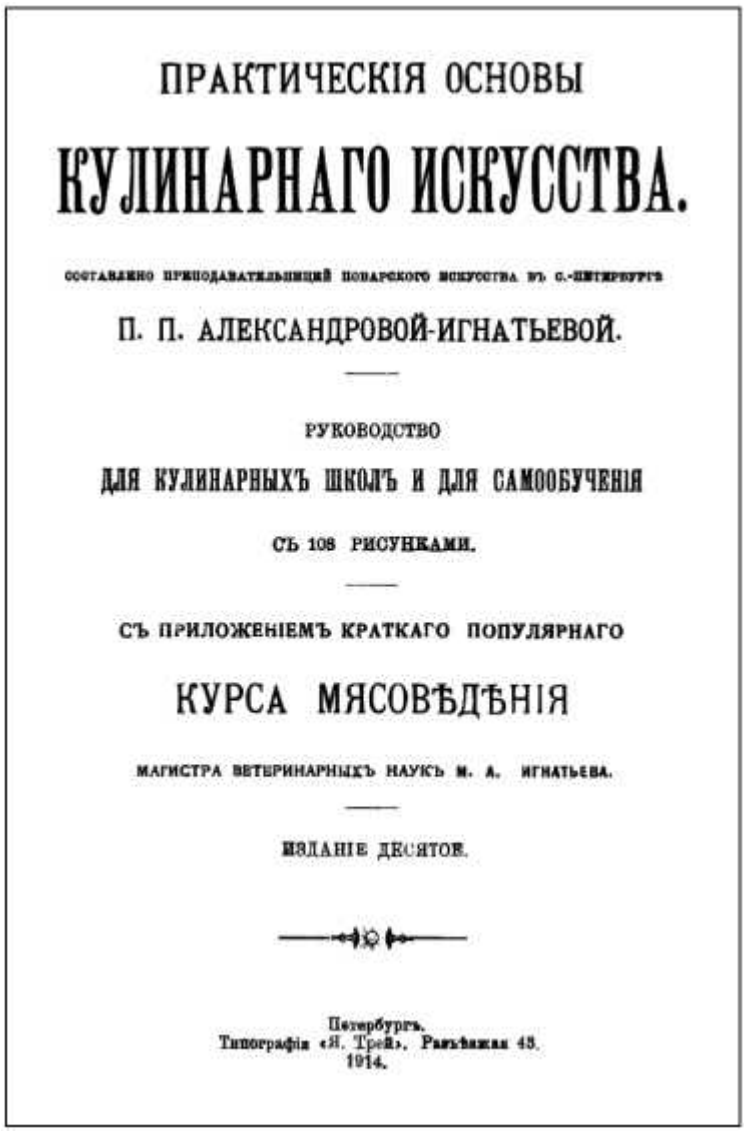
По сути дела, книги Пелагеи Павловны значили для нашей гастрономической культуры не меньше, если не больше творчества Е. Молоховец. С высоты сегодняшнего дня мы можем смело сказать: работы Александровой-Игнатьевой стали новой важной ступенью в развитии русской кулинарии. При этом они продолжали одну из центральных идей нашей поварской мысли: гастрономия для повседневной жизни домашних хозяек, а не для дворцовых приемов.

«Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение… Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них – лучшие – могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как «Альманах гастрономов» Радецкого, Гуфе, Карема (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для обучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок»[105].

Почти во всех выпускаемых кулинарных книжках, – вторит ей обозреватель журнала «Наша пища» (1893), – «главная цель – дать 1000, 2000, 2100, 2400 и т. д. рецептов. Каких – это все равно. О том же, чтобы кто-нибудь из составителей имел в виду сознательное отношение к приготовлению кушаний, провел бы какую-нибудь систему, нет и помина. Это, впрочем, и понятно: человек, получивший хорошее образование и, следовательно,

такой, который мог бы провести сознательное отношение к процессам приготовления кушаний – в повара не пойдет»[106].

Как мы уже упомянули, П. Александрова еще до замужества публиковала свои лекции – они регулярно выходили в Санкт-Петербурге в типографии Муллера и Богельмана[107]. А в 1899 году вышел главный труд ее жизни – книга «Практические основы кулинарного искусства: Руководство для кулинарных школ и для самообучения». Работа регулярно переиздавалась – всего до 1916 года вышло 11 ее изданий[108].



ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ

КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА.

СОСТАВЛЕНО ПРЕПОДАВАТЕЛЬНИЦЕЙ ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ

П. П. АЛЕКСАНДРОВОЙ-ИГНАТЬЕВОЙ.

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ И ДЛЯ САМООБУЧЕНІЯ

СЪ 108 РИСУНКАМИ.

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО

КУРСА МЯСОВѢДѢНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ М. А. ИГНАТЬЕВА.

ИЗДАНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Петербургъ.
Типографія «Я. Трей». Рождественская 43.
1914.

Самое главное отличие книги от работ предшествующих

авторов – Молоховец, Авдеевой, Степанова и др. в том, что она – не перечень рецептов, а *учебник*. В ней нет сотен рецептов приготовления разнообразных блюд (хотя их список весьма внушителен). Главное, на чем, сосредоточивается автор, – это освоение приемов обработки продуктов, типовых поварских способов готовки. Вот, посмотрите сами на оглавление книги – здесь и правила, и терминология, и классификация:

ОГЛАВЛЕНІЕ СТАТЕЙ.

	СТРАН.
Отъ автора	III

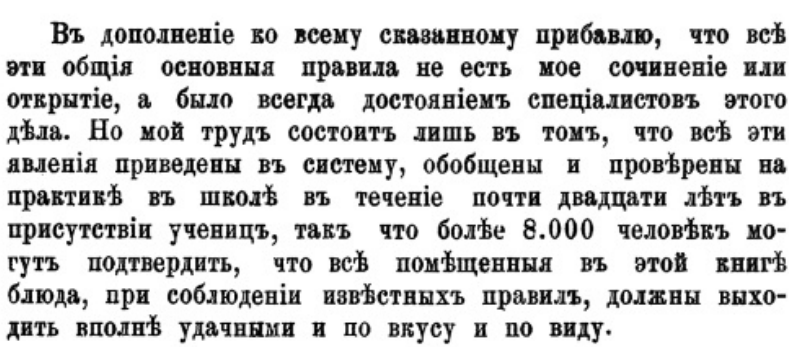
ОБЩІЯ СТАТЬИ.

1) Основные способы приготовленія бульона и его разновидности	1— 21
2) Общія правила приготовленія суповъ пюре	22— 28
3) Общія правила для приготовленія русскихъ и франц. суповъ	28— 30
4) Основные способы приготовленія мяса домашнихъ убойныхъ животныхъ	31— 46
5) Общія правила относительно выбора и способовъ приготовленія птицы и дичи	47— 62
6) Общія правила относительно выбора и приготовленія рыбы	63— 74
7) Общія правила приготовленія зелени, овощей и корнеплодовъ	75— 82
8) Общія правила приготовленія соусовъ	82— 97
9) Общія правила и указанія относительно приготовленія холодныхъ блюдъ	98—100
10) Общія правила для приготовленія сладкихъ блюдъ	101—107
11) Общія правила для приготовленія тѣста	107—109
12) Терминологія кухни	129—132
13) Обѣды русской кухни	133—344
14) Обѣды французской кухни	345—506
15) Постные обѣды	507—536
16) Холодныя закуски	537—578
17) Горячія закуски	579—602
18) Антреме изъ живности и зелени	603—620
19) Различныя блюда, не вошедшія въ составъ обѣдовъ	621—667
20) Отдѣлъ домашнихъ печеній	668—710
21) Домашнія заготовки въ прокъ	711—719
22) Сезонные продукты на рынкѣ	750—775
23) Посуда, необходимая на кухнѣ	776—786
24) Краткій популярный курсъ мясовѣдѣнія	787—924

Александрова-Игнатьева, может быть, впервые в нашей кулинарии пытается сбросить с нее некий покров тайного знания – удела избранных специалистов. Нет, говорит она, кухня – это наука, которой может научиться любая неленивая хозяйка. «Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не

преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. И не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только саму технику приготовления. Вследствие такого неумелого обучения у поваров очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно и лучше других приготовлять известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем»[109].

И здесь важно понять, что Пелагея Павловна не просто повар, а еще и педагог, преподаватель кулинарного мастерства. Этим и объясняется ее страстное желание донести до читателя саму суть кулинарии, а не какие-то отдельные блюда. Может быть, и яркие, но в отрыве от общего понимания процесса являющиеся лишь вырванными из контекста картинками.



Въ дополненіе ко всему сказанному прибавлю, что всѣ эти общія основныя правила не есть мое сочиненіе или открытіе, а было всегда достояніемъ спеціалистовъ этого дѣла. Но мой трудъ состоитъ лишь въ томъ, что всѣ эти явленія приведены въ систему, обобщены и провѣрены на практикѣ въ школѣ въ теченіе почти двадцати лѣтъ въ присутствіи ученицъ, такъ что болѣе 8.000 человѣкъ могутъ подтвердить, что всѣ помѣщенныя въ этой книгѣ блюда, при соблюденіи извѣстныхъ правилъ, должны выходить вполнѣ удачными и по вкусу и по виду.

Но наш рассказ о чете Игнатьевых был бы не полон, если бы мы сосредоточились лишь на гастрономических темах. Как и было обещано в начале – штрихи к роману. Или трагической семейной саге, события которой так характерны для той эпохи.

Многие сведения о Пелагее Павловне и Михаиле Александровиче мы получили в результате встречи с правнучкой легендарного магистра мясоведения. Благодаря усилиям которой и сохранились сведения и фотографии семьи, оставившей незабываемый след в русской кулинарии.

Бурное начало XX века надломило судьбы многих семей в России. Раскол проходил между самыми близкими родственниками. Не избежали этой участи и Игнатьевы. Глава семейства Михаил Александрович к 1905 году уже весьма заметная фигура – директор Первой практической школы ветеринарных искусств и домоводства, основатель первой в России станции микроскопического исследования мяса и Городского мясного патологического музея. В соответствии с табелью о рангах он чиновник по особым поручениям 5-го класса (статский советник – промежуточный чин, находящийся между

полковником и генерал-майором в военной иерархии). Впрочем, по воспоминаниям современников, он никогда не был почитателем должностей и званий и не отличался чиновничьим складом характера.

Михаил Александрович и Пелагея Павловна (начало 1900-х)

А вот на следующей фотографии – уже примерно 1910 год –

Игнатьев в другой парадной форме. С обшлагами и позументами, отныне он – действительный статский советник. Это звание (которое он получил в 1908 году) соответствовало генералу в военной службе и давало потомственное дворянство.

Михаил Игнатьев в парадной форме действительного статского советника. 1910 год

У Михаила Александровича растут сыновья от первого брака – Александр, Дмитрий и Федор. Привычный конфликт отцов и

детей приобретает в этой семье новый характер. Дух вольнодумства и свободомыслия, характерный для ученой среды, в которой воспитывались дети, дал неожиданные всходы. С начала 1900-х годов Александр Игнатьев – один из активных участников революционного движения. Вскоре, бросив учебу, он становится членом Боевой технической группы – своего рода «спецназа» большевистского движения, занимающегося вооруженными акциями, нападениями на банки, транспортировкой взрывчатки и оружия. «Это был настоящий, прирожденный боевик. Именно такие люди нужны были для той новой работы, которую мы развертывали с начала 1905 года», – писал о нем в своих воспоминаниях ветеран РСДРП Н.Е.Буренин[110].

В центре Михаил Игнатьев (в фуражке) и Пелагея Павловна. Верхний ряд – сыновья М.Игнатьева – Александр, Дмитрий и Федор. Нижний ряд – их дети от брака с Пелагеей – Миша, Варвара и Павел. Справа и слева – 2 нянюшки и 2 гувернантки (фото примерно 1906 года).

Нельзя сказать, что родители не догадывались о деятельности сына. Их имение Ахи-Ярви в Финляндии стало приютом для многих Сашиных коллег-боевиков. Там тайно складировалось оружие, динамит, предназначенные для перевозки в другие города.

Но, конечно, старшие Игнатьевы явно не были посвящены во все партийные секреты. Тот же старый большевик Н. Буренин (кстати, предисловие к его мемуарам написал Максим Горький)

вспоминал и вовсе анекдотический случай. В мясном патологическом музее работала художница Афанасия Леонидовна Шмидт (подпольная кличка – Фаня Беленькая).

Так вот эта «Фаня» весьма искусно делала муляжи различных окороков. Но, как оказалось, в эти же муляжи «Фаня» очень ловко прятала документы и оружие. Однажды ей принесли револьвер, который был спрятан в модель окорока ветчины. Когда впоследствии отбирали экспонаты для выставки в Дрездене, М.А. Игнатьев, ничего не знавший о револьвере, взял в руки окорок и пришел в восторг: «Ведь и по весу он совершенно верен, дайте-ка весы!» Весы подали, и оказалось, что муляж по весу равен настоящему окороку.

Обелиск в Ахъ-Ярве

Фаня очень смутилась и забеспокоилась, пытаясь доказать, что муляж еще не готов, что его надо исправить. Но уговоры не подействовали. В ее отсутствие окорок запаковали в ящик и отправили на выставку в Дрезден. Удивительно, что экспонат, пробыв положенное время на экспозиции, возвратился обратно, вместе с помещенным в него револьвером. Этот «окорок» хранился в советские годы в Музее Великой Октябрьской социалистической революции в Ленинграде.

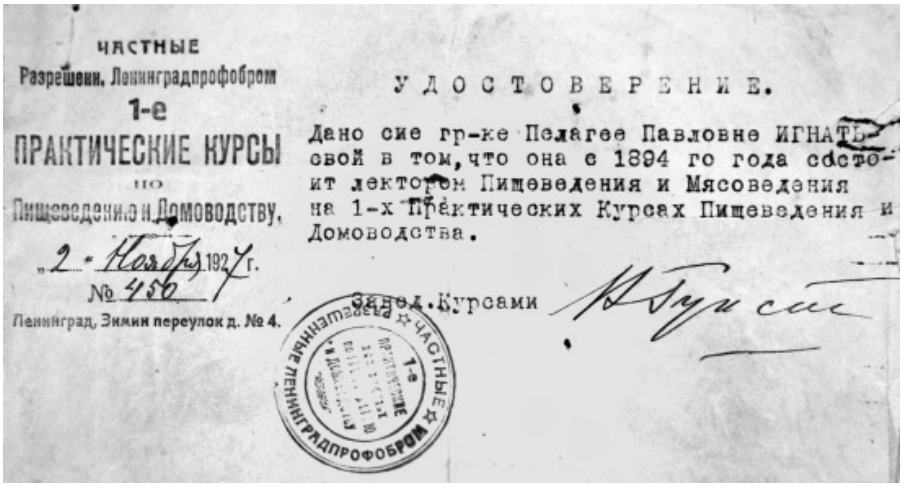
Сам же Александр Игнатьев занимался добычей, хранением и транспортировкой оружия. Он же организовал химическую группу, добывал взрывчатые материалы, руководил изготовлением, хранением и перевозкой бомб. При этом операции были поставлены весьма изобретательно. Одной из самых удачных стала «доставка удобрений». На территории городской бойни в Петербурге сваливалась зола, получавшаяся от сжигания отбросов. Оказалось, что она содержит много фосфорной кислоты. Испытав ее как удобрение для лугов, Александр Михайлович получил хорошие результаты и заинтересовал этим соседей-финнов. Спрос на золу был велик, и она отправлялась вагонами из Петербурга в Финляндию. Всему делу был придан коммерческий характер. Со станции в имения шли целые обозы с золой, и никому в голову не приходило подозревать, что вместе с удобрениями была организована доставка оружия.

Партии нужны были деньги. Революционер Камо (Симон Тер-Петросян) в июне 1907 года в результате дерзкого теракта захватил в Тифлисе два фаэтона филиала Госбанка с 250 тысячами рублей. Деньги тайными большевистскими путями были переброшены на Карельский перешеек на дачи Игнатьевых и Бурениных в Ахи-Ярве. И здесь Фаня подрисовывала к каждой купюре цифры-палочки. Чтобы изменить цифры в номере, скажем, с тройки на девятку. Все номера на купюрах были перерисованы. А сам Александр Михайлович в одежде «с иголочки» подъезжал к питерским банкам на пролетке и менял крупные суммы этих денег.

Революция непросто была принята семьей. Понятно, что для Александра это было исполнение его идеалов, то, ради чего он боролся. Для его же отца – Михаила Александровича 1917 год стал крушением всей его предыдущей жизни. Вряд ли можно говорить о том, что он безоговорочно принял революцию. Но жизнь есть жизнь, уезжать они не собирались. Впрочем, и сил-то уже не было. Лишения, голод подорвали его здоровье. И 26 сентября 1919 года Михаил Александрович скончался. Могила его на Новодевичьем кладбище Санкт-Петербурга.

А судьба семьи складывается по-разному.

Пелагея Павловна после революции продолжала заниматься любимым делом. Согласно «паспортной книжке», выданной 22 мая 1896 года, санкт-петербургская мещанка Пелагея Александрова работает «учительницей поварского искусства». А вот перед вами уже послереволюционный документ:



ЧАСТНЫЕ
Разрешены Ленинградпрофобром
1-е
ПРАКТИЧЕСКИЕ КУРСЫ
по
Пищеведению и Домоводству.
„2" Ноября 1927 г.
№ 456
Ленинград, Зимин переулок д. № 4.

УДОСТОВЕРЕНИЕ.

Дано сие гр-ке Пелагее Павловне ИГНАТЬ-
евой в том, что она с 1894 го года состо-
ит лектором Пищеведения и Мясоведения
на 1-х Практических Курсах Пищеведения и
Домоводства.

Завед. Курсами

ЧАСТНЫЕ ЛЕНИНГРАДПРОФОБРОМ 1-е ПРАКТИЧЕСКИЕ КУРСЫ

Даже в 1927 году Пелагея Павловна продолжает трудиться по специальности. На 1-х Практических курсах по пищеведению и домоводству в Ленинграде. Обратите внимание на подпись. Да-да, та самая Вера Гунст, которая возглавляла эти курсы и до революции. 35 лет на этой должности – при всех режимах! Вот это верность профессии.

В тот период Пелагея Павловна издает несколько своих книг. Во-первых, переиздается та самая – главная – «Практические основы кулинарного искусства» (1927). Во-вторых, в 1932 году были изданы написанные П.П. Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарной техники общественного питания», а в 1933 году – «Молочно-мясо-рыбнорастительная пища и техника ее приготовления, применимая в общественном питании». Позднее – полная тишина.

«Почему же так? – спрашивали мы. – Почему ни один из ветеранов, с которыми мы разговаривали, – а многие из них работали еще в 30-40-х годах, – не помнит Александрову-Игнатьеву?» Ответ оказался обыденным для тех лет. Но оттого не менее трагичным. И связан он был с судьбой детей.

Старший приемный сын Александр Игнатьев помимо революционных заслуг оказался еще и талантливым ученым. С 1922 по 1926 год он – торгпред в Финляндии. Даже сегодня в нашем финском консульстве его часто вспоминают. После этого он работал консультантом «Металлоимпорта» в Берлине.

При этом его дипломатическая карьера удивительным образом совмещалась с научной деятельностью. В 1918 году он изобрел приспособление, позволяющее вести стрельбу по движущимся мишеням, по самолетам. Позднее сварочный пресс и лентосварочную машину. У него была своя лаборатория в Петропавловской крепости, позднее переведенная в Москву. Вот

так между Хельсинки, Петроградом (Ленинградом) и Москвой в разъездах и проходила тогда его жизнь. Благо по дипломатической линии работа не загружала – очень мало в то время финны торговали с Советской Россией.

Окончил жизнь Александр Михайлович в 1936 году. У его родственников сложное отношение к этой смерти. С одной стороны, был официальный некролог с указанием всех заслуг А. Игнатьева перед государством. А с другой…

Сын вспоминает, как буквально накануне посетил отца – все было нормально. Лишь на больничной тумбочке лежала переданная кем-то неизвестным коробка с конфетами. Утром отца не стало. Говорят, что такие «передачи» были часты в те годы. И даже Крупская получила за день до смерти вкусный торт от неизвестного посетителя.

Другой сын М. Игнатьева – Федор Михайлович – в советские годы был директором школы, преподавал физику и математику. А третий – Дмитрий – ушел добровольцем в Красную армию и умер в марте 1920 года в военном госпитале.

Пелагея Павловна никогда после революции не жила в достатке. Но в 30-е действительно наступила «черная полоса». В 1931 году умирает ее дочка Варенька (похоронена на Новодевичьем кладбище в Санкт-Петербурге). Кстати, она была подругой Ольги Книппер-Чеховой, были десятки их писем друг другу.

Варвара Александрова-Игнатьева (дочь Пелагеи Павловны)

В 1937 году был арестован сын Пелагеи Павловны – Павел. Да-да, тот самый маленький Павлик, который стоит насупленным на фотографии 1906 года). Уж как она боролась за него! И тогда, и спустя 10 лет, когда срок заключения вроде бы истек. Снова и снова она обращается к властям – в прокуратуру: «Мой сын арестованный органами НКВД… Осужден на 10 лет с высылкой из Ленинграда без права переписки… никаких сведений нет».

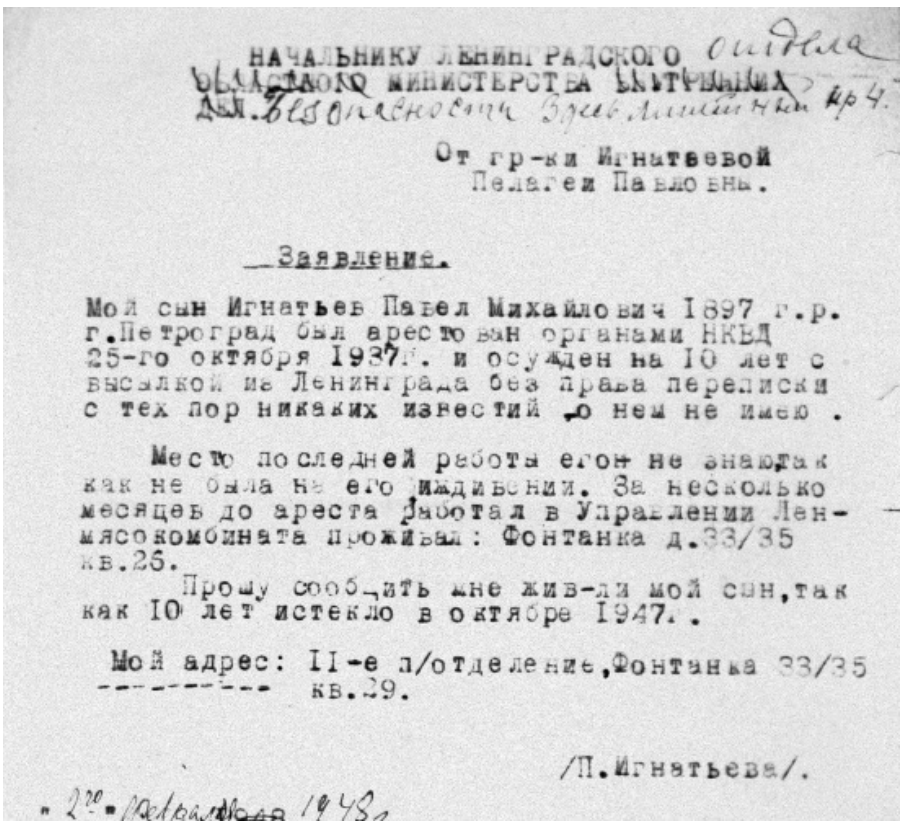
ПРОКУРАТУРА
Союза Советских
Социалистических Республик
ПРОКУРОР
ГОРОДА
ЛЕНИНГРАДА
Отдел по спецделам
№ 1/1723
Адрес

Гр.ИГНАТЬЕВОЙ Пелагеи Павловне
г.Л-д, Фонтанка д.33 кв.29.

В ответ на Ваше заявление от 31.III-39г. с просьбой пересмотреть дело Вашего сына ИГНАТЬЕВА П.М. сообщаю: Прокуратура гор.Ленинграда просмотрела дело Вашего сына и нашла, что его контрреволюционная деятельность доказана и осужден он правильно.
Дело пересмотру не подлежит.

Нач.Отдела по Спецделам:
/Григорьев/

С л е д о в а т е л ь:
/Колесников/



НАЧАЛЬНИКУ ЛЕНИНГРАДСКОГО ОБЛАСТНОГО УПРАВЛЕНИЯ МИНИСТЕРСТВА ВНУТРЕННИХ ДЕЛ. Волоколамское Бреб. Линейная № 4.

От гр-ки Игнатьевой
Пелагеи Павловны.

Заявление.

Мой сын Игнатьев Павел Михайлович 1897 г.р. г.Петроград был арестован органами НКВД 25-го октября 1937г. и осужден на 10 лет с высылкой из Ленинграда без права переписки с тех пор никаких известий о нем не имею.

Место последней работы его не знаю так как не была на его иждивении. За несколько месяцев до ареста работал в Управлении Ленмясокомбината проживал: Фонтанка д.33/35 кв.25.

Прошу сообщить мне жив-ли мой сын, так как 10 лет истекло в октябре 1947г.

Мой адрес: II-е л/отделение, Фонтанка 33/35 кв.29.

/П.Игнатьева/.

2-го февраля 1948г.

Да только все было ложью. От начала и до конца. И приговор – 10 лет без права переписки – означал лишь одно. То, во что тогда не хотел верить никто из близких. Уже в 1990-е годы родственники получат на руки долгожданный документ. Который все поставит на свои места – приговор был приведен в исполнение 14 декабря 1937 года.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
БЕЗОПАСНОСТИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УПРАВЛЕНИЕ
по Санкт-Петербургу
и Ленинградской области

Служба РАФ

16 апреля 1996.

№ 10/21-И-4022

Уважаемая Елизавета Федоровна!

Проведенной проверкой по архивным фондам Управления ФСБ РФ по Санкт-Петербургу и области установлено, что

ИГНАТЬЕВ Павел Михайлович, 1897 года рождения, урож. г.Ленинграда, русский, гр-н СССР, б/п, образование высшее, до ареста работал начальником планово-производственного отдела конторы твердых сплавов НКТП/уволен 29.09.37г. по собст. желанию/, прож. в г.Ленинграде, наб.р. Фонтанки д.33/35 кв.25

был арестован 26 октября 1937 года УНКВД по Ленинградской области.

Обвинялся в том, что "...проводил среди своего окружения к/р пропаганду террористического характера, направленную против руководителей ВКП/б/ и Сов.правительства. Вел пораженческую и а/с агитацию, направленную против мероприятий Сов.власти и ВКП/б/...", т.е. в совершении преступлений, предусмотренных ст.ст.58-8 и 58-10 УК РСФСР.

Постановлением Тройки УНКВД ЛО от 10 декабря 1937 года осужден к расстрелу. Приговор приведен в исполнение 14 декабря 1937 г. в гор.Ленинграде.

По заключению Прокуратуры г.Ленинграда от 12 июля 1989 года и в соответствии со ст.1 Указа ПВС СССР от 16 января 1989 года "О дополнительных мерах по восстановлению справедливости в отношении жертв репрессий, имевших место в период 30-40-х и начала 50-х годов" -

ИГНАТЬЕВ ПАВЕЛ МИХАЙЛОВИЧ РЕАБИЛИТИРОВАН ПОСМЕРТНО.

Справку о реабилитации Игнатьева П.М. Вы можете запросить в Прокуратуре г.С-Петербурга(190000 СПб ул.Якубовича,4), указав в заявлении дату реабилитации(12.07.1989г.).

Для получения свидетельства о смерти Игнатьева П.М. Вам следует обратиться в Департамент ЗАГС г.С-Петербурга(197046 СПб Петровская наб.,2), указав в заявлении, что смерть Игнатьева П.М. зарегистрированна по Куйбышевскому району актовой записью №64 от 06.11.1990 года.

Жертвы репрессий 30-40 годов, имевших место на территории Ленинграда и области, с лета 1937 года захоранивались в районе пос.Левашово Выборгского района гор.Ленинграда.

Нач. Начальник Службы В.С.Гусев

Но это было позже. А тогда, в конце 30-х, она и сама ждала ареста со дня на день. И хотя ее официально не объявили родственницей врага народа, жить было тяжело. Бедность, беспросветные проблемы и изнурительная работа – вот какой была ее жизнь в те годы.

«Я имею 40-летний стаж работы, – писала она в одной из автобиографий. – С 1893 года работаю в качестве преподавателя практических основ кулинарии. После смерти мужа в 1919 году

состояла хранительницей Музея его имени до 1939 года. С 1932 года оставила штатную работу, имела 3-ю группу инвалидности. Получала общегражданскую пенсию 87 рублей. До 1937 года – консультант в разных организациях. После 1938 года получаю по 2-й группе 112 рублей 50 копеек».

После начала войны в 1941 году она с сыном Михаилом Михайловичем уезжает в эвакуацию на восток. Там, в Сибири и на Урале, они и прожили всю войну. А после ее окончания возвратились в родной в Ах-Ярве – дом стоит, все нормально. Решили там и жить. Вернулись в город за вещами, а через две недели, проехав от станции 30 километров на подводе, увидели лишь фундамент. Пока их не было, дом раскатали по бревнам местные жители. Пришлось вернуться в квартиру на ул. Союза Печатников, 25, где они жили до войны.

Вот только уплотнили квартиру за это время. И вся семья – Михаил Федорович (внук М. Игнатьева) с женой и дочкой, и Михаил Михайлович с женой и Пелагеей Павловной – все они стали ютиться в паре комнат. «Бабушка Поля жила в маленькой комнатушке при кухне, где раньше жила прислуга», – вспоминает наша собеседница. В 1952 году они стали снимать в поселке Песочный под Ленинградом верхнюю часть дома – 2-й этаж. И Пелагея Павловна вскоре переехала туда. Где через год умерла от последствий перелома шейки бедра.

РСФСР

СВИДЕТЕЛЬСТВО О СМЕРТИ

II-Б № 231501

Гр. Игнатьева Прасковья Павловна
(фамилия, имя, отчество)

умер(ла) 16 июля 1953 года
(прописью и цифрами год, месяц и число)

возраст 81 год

Причина смерти закрытый перелом шейки правого бедра кровоизлияние в вещество левой средней мозговой артерии

о чём в книге записей актов гражданского состояния о смерти 1953 года июля месяца 17 числа произведена соответствующая запись за № 825

Место смерти: город, селение Ленинград

район Сталинский область, край,

республика РСФСР

Место регистрации: Бюро ЗАГС
(наименование и местонахождение бюро ЗАГС)
Сталинского р-на гор. Ленинграда

Дата выдачи "17" июля 1953 г.

Заведующий бюро записей актов гражданского состояния

Гознак. 1947.

Последний из ее детей, проведший с ней все тяжелые годы, – сын Михаил умер 29 мая 1981 года. Похоронен на Кузьминском кладбище в Пушкине. Вот он на фотографии 1974 года:

Михаил Михаилович Игнатьев

Ах-Ярве давно уже стал поселком Первомайское в Ленинградской области. Но долго-долго (до начала 90-х годов) туда приезжали финны, которые помнили еще эту увлеченную работой и влюбленную друг в друга пару – Михаила Игнатьева и его жену Пелагею…

Великий кулинарный проект Анастаса Микояна

Принципиальное значение деятельности Микояна на посту наркома пищевой индустрии состояло в том, что он, сохранив заложенную с 1920-х годов ориентацию на индустриальное производство, попытался – и не без успеха – вернуть людям возможность получать удовольствие от еды.

И.Глущенко. Общепит. Микоян и советская кухня.

Изучая историческое развитие нашей кухни, мы часто задумывались над одним непростым вопросом. Стал ли советский этап нашей кулинарии логичным продолжением всей предыдущей эволюции? Или, как это было принято говорить еще совсем недавно, «Октябрьская революция явилась поворотным событием в истории человечества»?

Чем больше мы размышляем над этим вопросом, тем крепче в нас ощущение, что нет какой-то отдельной дореволюционной кухни, нет советской. Есть единая кухня России. Чем дальше мы живем и отодвигаемся от 1917 года, тем яснее понимаем: в тысячелетней российской истории были времена и похуже, перевороты и пострашнее.

Так что политика здесь – лишь фон, на котором развивалась наша гастрономия. Скажем больше. Реформы кухни и пищевой промышленности советского периода были во многом обусловлены общемировыми тенденциями. Возникновение массового питания (для тысяч фабричных рабочих одновременно), послевоенные трудности 1920-х, вызвавшие к жизни необходимость в концентратах, суррогатах, заменителях жиров и т. п. Разработка науки о лечебном питании, создание новой пищевой индустрии готовых продуктов и полуфабрикатов, – все это черты времени, характерные не только для СССР, но и для многих стран той эпохи. И если нэповское десятилетие еще оставляло какие-то иллюзии возврата к старому, патриархальному миру, но бурные 30-е оказались временем

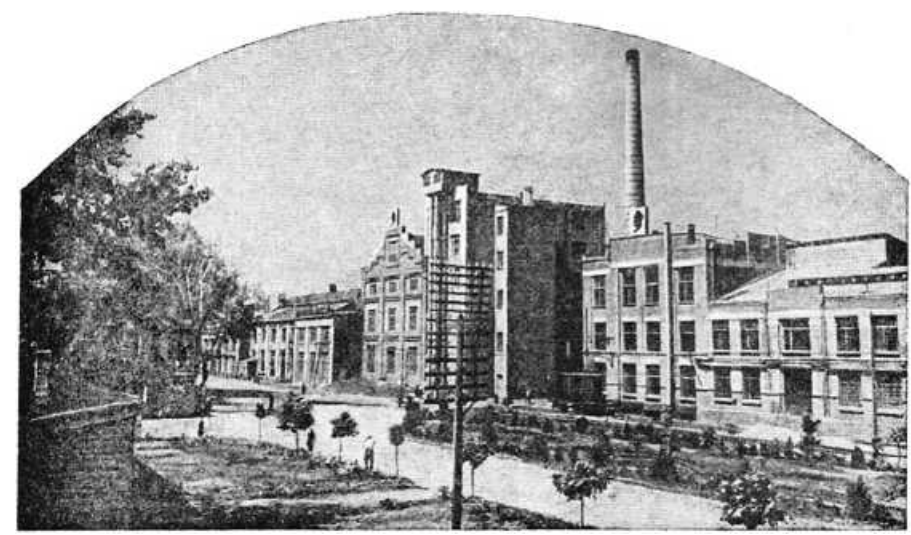
великого перелома.

Изменения в экономике и политике страны в начале 1930-х годов, конечно, не могли не сказаться на такой сфере, как питание населения. Исходные причины для реформ в этой области были, в общем-то, понятны и тогда, и сейчас.

Среди них – разбалансированность продовольственного рынка в результате противоречивых попыток регулирования экономики (введения НЭПа и сохранения плановых начал). Результатом чего стали продовольственные кризисы, вызванные неравноправным обменом продукции промышленности и сельского хозяйства на уровне макроэкономики.

Резкий рост городского населения, занятого в промышленности, поставил перед страной задачу срочно повысить производство продуктов питания. Однако отсутствие прогресса в урожайности и вообще продуктивности сельского хозяйства делало очевидной невозможность резко улучшить дела с этим вопросом.

Явные недостатки проявились и в системе доставки и распределения продукции. Как и в более поздние времена, централизованная советская система торговли вела к огромным потерям продуктов еще до того, как они попадали на стол к потребителю. Между тем возникновение в ходе начинающейся индустриализации крупных предприятий и промышленных моногородов требовало создания «с нуля» мощной системы торговли, общественного, рабочего питания.



Построенный в годы сталинских пятилеток Краснодарский жировой комбинат – одно из крупнейших предприятий пищевой

индустрии. Комбинат вырабатывает маргарин, хозяйственное мыло, растительное масло.

Постепенный отказ от практики НЭПа требовал усиления плановых начал и дисциплины в производстве продуктов питания. Положение усугублялось тем, что эти предприятия в начале 30-х годов имели разное подчинение – входили в ведение как центральных наркоматов, так и руководящих органов республик, областей, в систему местной промышленности.

И наконец, в условиях обострения партийной борьбы, соперничества различных группировок, активизации мнимой или настоящей оппозиции нужен был идеологический рывок. И сфера торговли, питания, как никакая другая, могла наглядно продемонстрировать «заботу партии о простом человеке», как некоторый ответ на трудности и лишения населения в ходе социалистического строительства.

Упоминание о НЭПе не должно внушать некоего впечатления идиллии, разрушенной сталинским произволом в 1929 году. Ничуть. В условиях СССР нэповские порядки не стали какой-то панацеей от всех бед советской экономики. Более того, ее либерализация породила свои собственные проблемы. Одной из них стал кризис сбыта в 1923 году, когда руководители вновь образованных и освобожденных от централизованного контроля промышленных трестов и синдикатов настолько взвинтили цены на свою продукцию, что последние увеличились более чем в 3 раза по отношению к продуктам питания. Какие там сельскохозяйственные машины! Простые косы, плуги и бороны лежали невостребованными на складах.

В 1928–1929 годах возник новый кризис. Усиление внимания к индустриализации, увеличение хлебного экспорта для покупки за рубежом машин и оборудования, обострение международных отношений – все это породило нормальную реакцию крестьянства: попридержать хлеб, повысить цены. В результате план хлебозаготовок сорван, в городах вновь введена карточная система, а власти начали разговоры о том, что кулаки наносят «удар в спину пролетарскому государству».

Ну, и как итог – к 1929 году с НЭПом в деревне полностью покончено. Началась сплошная и поголовная коллективизация деревни. Вышедшая в «Правде» статья И. Сталина «Год великого перелома» поставила задачу «форсировать колхозное строительство». Ясно, что командные действия в сельском хозяйстве не могли «повиснуть в воздухе». В стране быстрыми темпами сворачивается хозрасчет, самостоятельность предприятий, вновь происходит полное огосударствление

экономики.

Пройдя «головокружение от успехов»[111], советское правительство добилось того, что к 1935–1936 году в СССР окончательно сложился колхозный строй. В 1937 году в стране насчитывалось более 243 тыс. колхозов, объединявших 93 % крестьянских хозяйств. Другое дело, что вопреки официальным ожиданиям это не привело к росту сельхозпроизводства.

«Теперь даже слепые видят, что без наступления на капиталистические элементы деревни и без развития колхозного и совхозного движения мы не имели бы теперь ни решающих успехов в деле хлебозаготовок, одержанных в текущем году, ни тех десятков миллионов пудов неприкосновенных хлебных запасов, которые уже накопились в руках государства.

Более того, можно с уверенностью сказать, что благодаря росту колхозно-совхозного движения мы окончательно выходим или уже вышли из хлебного кризиса.

И если развитие колхозов и совхозов пойдет усиленным темпом, то нет оснований сомневаться в том, что наша страна через каких-нибудь три года станет одной из самых хлебных стран, если не самой хлебной страной в мире.

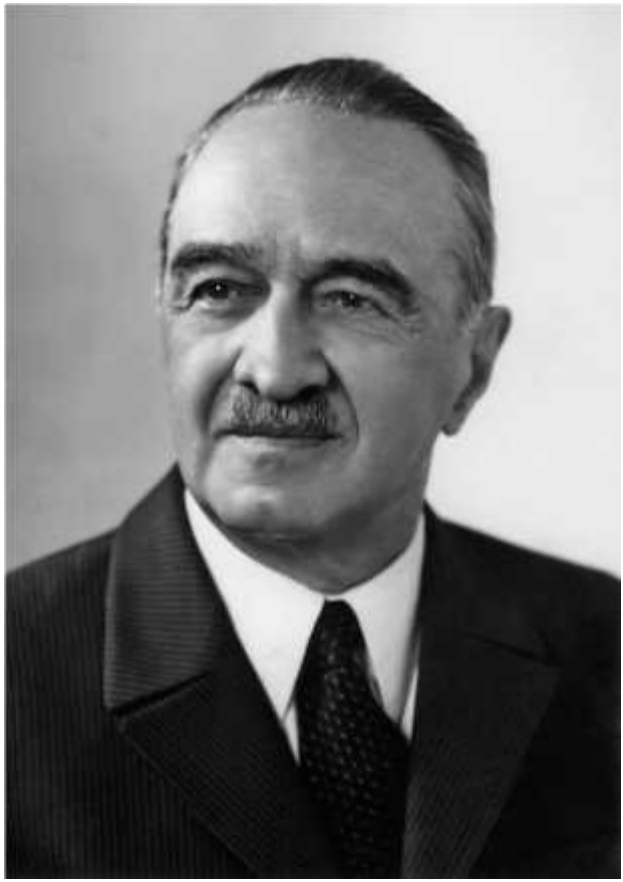
И. Сталин, 1929 г.

Вернее, росли урожаи зерна, но с производством мяса и молока была полная катастрофа (оно упало до уровня голодного 1924 года). Н. Хрущев позднее в свойственной ему афористичной манере назовет этот период «мясной целиной».

Но даже в этих условиях давление на крестьянство не уменьшалось. Желание максимально использовать ресурсы деревни для индустриализации привело к массовому голоду в 1932–1933 годах. Украина (знаменитый «голодомор»), Белоруссия, Поволжье, Северный Кавказ, Казахстан стали тогда ареной поистине библейской трагедии. Согласно официальным данным от недоедания и болезней погибло около 7 млн человек*. Некоторые же эксперты насчитывают до 10 млн жертв.

С 1930 года народным комиссаром снабжения является Анастас Иванович Микоян. Надо ли говорить, что ему досконально известны все приведенные выше факты? Более того, с 1934 года он становится наркомом пищевой промышленности, отвечающим за то самое обеспечение населения продуктами питания. У многих бы просто опустились руки. Но А. Микоян являлся типичным сталинским наркомом того времени. Это не апология «стиля руководства» вождя. Целая плеяда выдающихся руководителей промышленности возникла тогда – Г.К.

Орджоникидзе (нарком тяжелой промышленности), В.В. Куйбышев (1930–1934 гг. – Председатель Госплана), А.Н. Косыгин (1939–1940 гг. – министр текстильной промышленности), А.Г. Зверев (1938–1948 гг. – нарком финансов) и другие. Чего было больше в их эффективности в ту эпоху – таланта? выстроенной системы управления? боязни ареста и расстрела из-за любого неудовольствия Сталина? Кто знает сейчас…



Анастас Иванович Микоян (1895–1978)

Но как бы то ни было А. Микоян навсегда останется автором уникального эксперимента, инициатором коренной реформы советской пищевой промышленности и кулинарии. И в общем, даже этого уже достаточно, чтобы человек вошел в подлинную историю нашей родины. Не историю вождей, генсеков и президентов, а историю личностей, действительно изменивших жизнь миллионов наших сограждан.

Мы далеки от того, чтобы идеализировать образ сталинского

соратника[112]. Но это ведь книга о лицах нашей кулинарии, не правда ли? Поэтому оставим многие политические и моральные претензии к нему за рамками настоящего изложения. А сосредоточимся именно на пищевой промышленности и советской кухне.

Необходимость ее реформы была очевидна еще с начала 30-х годов. Другое дело, что сценарии этих изменений были разнообразны. Однако любые варианты требовали знакомства с опытом передовых зарубежных стран. Профильные наркоматы пытаются что-то делать в этом направлении. Так, для изучения опыта в области производства сыра в Голландию и Данию командируется известный своими работами Д.Гранников[113]; для ознакомления с деятельностью молочно-консервных предприятий в США и некоторые страны Европы направляется инженер Н.Г. Кочетков[114], в Германию – В.Г. Василевский. Но начиная с 30-х гг., все большее внимание Микояна привлекает Америка: именно туда посланы несколько комиссий по изучению опыта мясной, молочной и других отраслей промышленности.

И в этом смысле, наверное, переломным моментом стала поездка А. Микояна в 1936 году в США, где он своими глазами смог увидеть, как может работать система общественного питания. «Пребывание в США, – писал он, – оказалось для меня университетским курсом в области пищевой промышленности и американской экономики… Я вернулся оттуда как будто обогащенным, со значительными знаниями и с планом перенесения в нашу страну опыта развитой капиталистической страны. Эта задача захватила всю мою энергию. Я сделал проблему пищевой промышленности предметом выступлений на многих партийных форумах, где находил поддержку и приковывал внимание партийных организаций к решению этой трудной задачи»[115].

Полагаем, что слова самого Анастаса Ивановича лучше любых комментариев передадут дух времени:

«За два месяца пребывания в США я побывал во многих городах, покрыв в поездах и автомашинах более чем 12 тыс. миль. Среди осмотренных мною предприятий пищевой индустрии были: холодильники по хранению рыбы и мяса; фабрики мороженого; завод чешуйчатого льда; завод по замораживанию уток; заводы по производству мясных и рыбных консервов; хлебопекарный завод; завод по производству сухарей и бисквитов; заводы по производству сухого молока и майонезов; завод по производству хлопьев и взорванных зерен; комбинат по производству шоколада и конфет и упаковке кофе, чая, какао; свеклосахарный завод; заводы

по производству яблочных и апельсиновых соков и томатных продуктов; заводы замороженных и консервированных фруктов; завод по производству шампанского; заводы пивоварения и безалкогольных напитков; ряд птицеферм и птицебоен и чикагские скотобойни.

Ознакомился я с деятельностью и нью-йоркских кафетериев, и знаменитого универмага «Мэйсис», и магазинов розничной продажи гастрономических товаров.

Привлекло наше внимание массовое машинное производство стандартных котлет, которые в горячем виде продавались вместе с булочкой – так называемые «хамбургеры» – прямо на улице в специальных киосках. Я заказал образцы машин, производящих такие котлеты, а также уличных жаровен. В 1937 г. мы перенесли этот опыт в некоторые наши крупные города – Москву, Ленинград, Баку, Харьков и Киев, обязав местную хлебопекарную промышленность наладить производство специальных булочек, а предприятия мясной промышленности – освоить массовое производство котлет по единому стандарту.

Особо следует упомянуть о производстве овощных и фруктовых соков, с которым я детально познакомился. В США уже тогда было широко развито производство и потребление апельсинового, томатного и других соков. Из-за отсутствия у нас апельсинов мы впоследствии остановили свой выбор на томатном соке, построив соответствующие заводы по переработке помидоров.

Мы посетили ферму с механизированной дойкой коров (чего в СССР тогда еще не было), опытные заводы и экспериментальные лаборатории. Все это помогло нам потом в разработке проектов и строительстве в стране заводов по изготовлению сгущенного и сухого молока. Мы изучили процесс производства кока-колы, но при ограниченности в средствах мы тогда не в состоянии были наладить у себя подобное дело. Впоследствии развернули производство стандартного высококачественного лимонада и русского кваса.

Большую пользу принесло нам знакомство с производством мороженого. У нас со стародавних времен повелось изготовление мороженого кустарным, ручным способом. Задача состояла в том, чтобы развить машинное производство и сделать мороженое дешевым и доступным. Спрос на него у нас повсеместный, его с удовольствием едят теперь дома и на улице, в кино и театрах, летом и зимой. В результате мы привезли из США всю технологию промышленного производства мороженого.

Вернувшись из США, в беседе со Сталиным я поставил вопрос о том, чтобы приступить и у нас к массовому производству

домашних холодильников, причем организовать производство на нескольких наших наиболее крупных машиностроительных заводах (что впоследствии и было сделано). Однако тогда Сталин не согласился со мной, ссылаясь на то, что на значительной территории страны зима длинная и поэтому особой надобности в холодильниках нет, а в летние месяцы наше население привыкло держать продукты в ледниках и погребах, и к тому же наши заводы тяжелого машиностроения очень загружены, в том числе оборонными заказами».

Вернувшись на родину, А. Микоян резко активизирует работу по реформе пищевой промышленности и торговли. Уже к концу 1936 года было построено и введено в эксплуатацию (только новых!) 17 крупных мясных комбинатов, 8 беконных фабрик, 10 сахарных заводов, 41 консервный завод, 37 холодильников, 9 кондитерских фабрик, 33 молочных завода, 11 маргариновых заводов, 178 хлебозаводов, 22 чайные фабрики и ряд других промышленных предприятий. Кроме того, было произведено техническое перевооружение многих старых предприятий.

«Именно в результате поездки в Советском Союзе наладили массовое промышленное производство сыра, в том числе его новых видов, сосисок, появились томатный сок, сгущенное молоко, маргарин, консервированные кукуруза и зеленый горошек, кукурузные хлопья. Было закуплено холодильное оборудование, позволившее начать массовую промышленную выработку мороженого. Организовали продажу живой рыбы»[116].

Реформа пищевой промышленности помимо всяких статистических данных имела и чисто человеческое измерение. Им, к примеру, стало массовое развитие у нас производства мороженого. По указанию А. Микояна в США было получена его промышленная технология и срочно внедрена на советских молочных предприятиях.

Другой зримый результат – советское шампанское. В начале 1936 года состоялось решение о передаче всего виноделия в Наркомпищепром. А уже в июле того же года было принято постановление ЦК и СНК СССР об энергичном развитии винодельческой промышленности, в частности, о выпуске шампанских вин за ближайшее пятилетие (1937–1941) в размере 12 млн бутылок, то есть с увеличением против существовавшего тогда уровня выпуска шампанского в 60 раз!

Очевидный «плюс» микояновских реформ состоял и в создание новых советских пищевых брендов. Один из них –

«вологодское масло». Авторство его рецепта принадлежит русскому ученому Николаю Верещагину (1839–1907) – старшему брату известного художника-баталиста (мы рассказывали о нем в одной из предыдущих глав). В 1870 году на сельскохозяйственной выставке в Париже его внимание привлекло масло из Нормандии с ярко выраженным вкусом и ароматом, сходным с ореховым. Решив воспроизвести его на родине, Н.Верещагин использовал в качестве сырья нагретые до 80–85 градусов (пастеризованные) сливки, что было открытием для маслоделов всего мира. Масло, полученное новым способом, он назвал «парижским». За рубежом его стали называть «петербургским», так как на экспорт оно поступало из Санкт-Петербурга. Рецептура Н. Верещагина была воспроизведена на фабриках в ряде скандинавских и европейских стран. Но только из молока, полученного в природно-климатических условиях Вологодской губернии, «парижское» масло приобретало столь ярко выраженный вкус и аромат.

После революции этот рецепт не был забыт. Вообще следует отметить, что советская власть порой весьма бережно относилась к кадрам ученых, занимающихся продовольствием. Так, ближайший сотрудник Н. Верещагина Аветис Калантар (1859–1937) в 1923 году был назначен руководителем Главного управления животноводства Наркомзема РСФСР. Под его руководством составляется новый «План улучшения животноводства в Российской Федерации». Возможно, благодаря его усилиям «парижское масло» продолжало выпускаться и в СССР. А в 1939 году по указанию А.Микояна этому сорту масла присваивается название «вологодское», которое фактически превращается в торговую марку.

Ну и, конечно, рассказывая о реформе общественного питания, невозможно пройти мимо экспериментов с самообслуживанием в столовых, внедрением навыков, позволяющих быстро накормить тысячи людей. Среди многочисленных хвалебных отзывов об этом опыте мы встретили и попытку трезво отнестись к тотальному введению в практику подобных идей. В ходе подготовки этой книги нам удалось встретиться с одним из ветеранов советского общественного питания – Сергеем Ивановичем Протопоповым[117] (род. в 1915 году). Вот, что он вспоминает об этом:

«Микоян любил собирать у себя в министерстве специалистов для обсуждения насущных вопросов развития общественного питания. На этих совещаниях часто присутствовали не большие начальники, а просто руководители столовых, предприятий общественного питания из Москвы или периферии. Прежде чем

внедрять что-то, он всегда приглашал 10–12 человек специалистов. Раз 15 на такие встречи был приглашен и я. На одном из совещаний обсуждался вопрос о введении самообслуживания в столовых, – когда посетители сами берут с прилавка тарелки с блюдами и дальше оплачивают их на кассе. Рассказав об этом, Микоян спросил мнения участников. Все как-то постеснялись высказаться. Лишь я набрался смелости: «Анастас Иванович, но ведь это же – шаг назад от обычной практики, когда посетители ресторана, столовой заказывают блюда официанту». Я-то в это время работал в столовой для старых большевиков и точно знал, что не каждый из них способен выстоять очередь к кассе. Микоян подошел ко мне сзади (мы сидели за большим столом), положил руки мне на плечи и ласково так говорит: «А вот вы попробуйте и потом мне скажете». Мы, конечно, попробовали – куда деваться – ввели два зала: один зал самообслуживания для всех клиентов, а другой – для ветеранов, где обслуживали по-старому, с официантами.

В рамках микояновской реформы фабрики-кухни были придуманы, где готовили котлеты и развозили их по филиалам. Это была вредная задумка, никуда не годилась. Котлету сегодня вечером поджарили – она весит 100 граммов. А утром повезли дальше – ясно, что она усыхала.

А когда ее разогревали в филиале – уменьшалась еще больше. И все это – недовес. Поваров судили. Я в то время категорически отказался выступать в суде, когда обвиняли одного из моих коллег-поваров».

Этот любопытный пример свидетельствует о многом. Например, о том, как порой бездумно выполнялись вышестоящие указания. Или о том, как немного было людей, способных разумно, творчески подойти ко всей этой реформе. Которая, конечно, была гораздо шире каких-то отдельных, порой непродуманных мер.

При этом, говоря о столь крупных преобразованиях, нельзя утверждать, что это были лишь организационные усилия А. Микояна и его соратников. Столь мощные сдвиги не могли не опираться на изменение массового меню, ассортимента продуктов, новые подходы к питанию вообще. И мало-помалу советские кулинары, ученые, диетологи подключались к этому процессу.

Уже с середины 20-х годов в Европе (и прежде всего Германии) вопрос о здоровом питании – тема номер один в медицине. Наиболее пострадавшая в результате войны и репараций страна невольно оказалась перед дефицитом

полноценных и качественных продуктов питания. В этой связи немецкая наука вынуждена была искать новые формы общепита, обеспечивающие продовольственные нормы для широких масс. Технологии консервирования, рафинирования, заморозки – все это было мощным подспорьем в создании индустрии питания, но одновременно требовало тщательного врачебного контроля.

Надо ли говорить, что этот опыт оказался весьма востребован в СССР? Ряд специалистов вообще полагает, что советский проект общепита был во многом заимствован с германского начала века. Способствовал этому и тот факт, что многие наши эксперты в свое время обучались в этой стране. Так, выдающийся диетолог профессор М.И.Певзнер[118], еще, будучи молодым специалистом, прошел стажировку в авторитетных клиниках Германии. В начале 30-х годов он – профессор, один из создателей Института питания Наркомздрава СССР, ставший впоследствии одним из авторов и редакторов первого издания «Книги о вкусной и здоровой пище» (1939), а еще чуть позже, по злой иронии судьбы, посмертно, – фигурантом дела «врачей-убийц» [119].

Думаем, что процесс выработки новой философии питания был не столь однозначен. Но, конечно, советские ученые вряд ли выступили в нем совсем уж первопроходцами. Просто это была общемировая тенденция – изменение структуры питания населения в условиях массового промышленного производства, экономического кризиса и депрессии 30-х годов.

Естественно этот процесс не был лишен конфликтов и споров. Но, кстати, сегодня многим они видятся совсем под другим углом зрения. Так, скажем, известны довольно жесткие высказывания В. Похлебкина относительно «врачебного» влияния на процесс становления общепита в СССР и роли в нем лично М. Певзнера:

«Певзнер решительно выступал против применения пряностей и приправ в советской кухне, как возбуждающих и вредных… яростно проклинал все жареные блюда и рекомендовал их приготавливать, в крайнем случае, на сливочном масле или маргарине. Он «научно» узаконивал сложившееся главенство в кулинарном деле не поварских, кулинарных, гастрономических качеств, а чисто организационно-технических мер. Певзнер и его последователи ввели и закрепили в советской кулинарии формальный подход к оценке пищи – сколько там жиров, белков, углеводов, минеральных солей»[120].

Но это – взгляд из сегодняшнего дня. А тогда в отсталой и аграрной стране (как и был СССР в конце 20-х) роль медицины была огромна. Давайте говорить прямо: для подавляющей массы населения слово «санитария» вообще ничего не означало. Тяжелая эпидемическая обстановка, массовые желудочные

заболевания, грязь и бескультурье – все это было неотъемлемым элементом советского коммунального быта в этот период. И если уж врачей и можно было упрекнуть в чем-то, так уж скорее в недостатке сил и средств для массового санитарного контроля. Но, понятно, этот укор не столько к ним, сколько к властям.

А.И.Микоян с супругой в ходе поездки в Америку в 1936 году (из

архива А.Аренса)

Поэтому, заметим уже мы, в свою очередь, – звучащие из уст В. Похлебкина упреки, может быть, отчасти и справедливы с «абстрактной» точки зрения. С точки зрения человека, полагающего, что вот существовала тогда прекрасная русская кухня – вкусная и питательная, а врачи сознательно испортили ее, заставив поваров считать калории и убирать острые вкусы. Однако, когда начинаешь оценивать их из той эпохи, понимая ее обстоятельства, все эти слова не кажутся такими уж бесспорными. До специй ли было в той стране? Можно ли было массового вводить критерий «вкусно/невкусно» для оценки государственного общепита и кто его тогда оценивал бы? Вот и применялись на практике простые и ясные способы оценки – граммы, калории, величина вложений и т. п. Сегодня это выглядит примитивным. А тогда было единственным способом ввести единые стандарты, приучить работников общепита хоть к каким-то формальным правилам, пресечь воровство и надувательство. Внедрить хоть какие-то понятия о диетической и здоровой пище[121].

И все-таки микояновские реформы имели и еще одной зрительное и очень яркое воплощение. Мы говорим «Микоян», – подразумеваем «Книгу о вкусной и здоровой пище» (КВЗП). Эти два слова неразделимы. Массовое питание, поставленное на промышленную основу, действительно стало настоящим признаком эпохи. Другое дело, что в ряде стран эта тема носила чисто утилитарный – научный, технологический – характер. У нас же приобрела огромное идеологическое звучание. И в этом смысле мы полностью согласны с мнением о том, что «Книга о вкусной и здоровой пище» стала самым прогрессивным в мире кулинарным изданием тех лет.

Добавим только от себя: так же, как и сталинская Конституция стала тогда самой прогрессивной и демократичной в мире. Кстати – это не шутка. Другое дело, что теория и жизнь часто находились по разные стороны. Но ведь это касалось не только конституции, но и «севрюжины с хреном». И не только в 30-е годы мы с вами встречаемся в нашей стране с декоративной симуляцией демократических органов власти и процедур – парламента, выборов, партий…

Однако вернемся к той самой «Книге.». Есть много мнений о ее содержании. Но, пожалуй, в одном все они совпадают: работа написана очень грамотными и профессиональными людьми. Она является удивительным сочетанием дореволюционной традиции с современным (тому времени) пониманием здоровой кухни.

Можно долго спорить о диктате общепита в ней, об избыточном подсчете калорий и углеводов. Но вот никто не сможет сказать, что блюда и манера питания в книге 1939-го года выпуска – были отсталыми, «совковыми» и не соответствующими мировым тенденциям. Более того, вокруг написания этой книги сложился удивительный коллектив ученых, которые на много последующих лет возглавят направления питания и диетологии в советской науке. Помимо приведенных чуть выше имен одним из этих авторов стала О.П. Молчанова (в издании 1939 года она указана как редактор отдела детского питания, доктор биологических наук, профессор). В 19501960-х годах Ольга Павловна станет директором Института питания, членом-корреспондентом АМН СССР, научным руководителем множества исследований в области физиологии питания.

Сегодняшний читатель того первого издания 1939 года обратит, прежде всего, внимание на очень уж сочные цитаты из Сталина и Микояна, разбросанные по всему тексту книги. Чего, например, стоят такие комично выглядящие сейчас высказывания:

« ... Некоторые могут подумать, что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии уделять внимания таким делам, как производство сосисок. Это не верно. Совсем не так обстоит дело. Случается, что нарком пищевой промышленности кое о чем забывает, а товарищ Сталин ему напоминает. Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в Америке фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности, от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики. Миллионерами, «сосисочными королями» стали.

Конечно, товарищи, нам королей не надо, но сосиски делать надо во-всю».

А. Микоян

Из доклада на Второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва 16 января 1936 г.

«Я хочу обратить ваше внимание на торговлю живой рыбой в Москве, Ленинграде и других крупных городах. Раньше эта торговля у нас вовсе отсутствовала, но в 1933 г. однажды товарищ Сталин задал мне вопрос: «А продают ли у нас где-нибудь живую рыбу?» «Не знаю,— говорю,—наверное не продают». Товарищ Сталин продолжает допытываться: «А почему не продают? Раньше бывало». После этого мы на это дело нажали и теперь имеем прекрасные магазины, главным образом в Москве и Ленинграде, где продают до 19 сортов живой рыбы, в том числе и такие, как стерлядь, форель; продают в лучших магазинах и живых раков и устриц. Живая рыба в магазине! Это хорошо, ибо есть любители, которые требуют, чтобы рыба была не только свежей, но чтобы она и на сковороде вертелась живой. Что ж, и для их вкуса у нас найдется ассортимент рыбы».

А. Микоян

Из доклада на второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва

«… Некоторые могут подумать, что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии уделять внимания таким делам, как производство сосисок. Это не верно. Совсем не так обстоит дело. Случается, что нарком пищевой промышленности кое о чем забывает, а товарищ Сталин ему напоминает. Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в Америке фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности, от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики. Миллионерами, «сосисочными королями» стали.

Конечно, товарищи, нам королей не надо, но сосиски делать надо во-всю».

А. Микоян

Из доклада на Второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва 16 января 1936 г.

«Я хочу обратить ваше внимание на торговлю живой рыбой в Москве, Ленинграде и других крупных городах. Раньше эта торговля у нас вовсе отсутствовала, но в 1933 г. однажды товарищ Сталин задал мне вопрос: «А продают ли у нас где-нибудь живую рыбу?» «Не знаю, – говорю, – наверное не продают». Товарищ Сталин продолжает допытываться: «А почему не продают? Раньше бывало». После этого мы на это дело нажали и теперь имеем прекрасные магазины, главным образом в Москве и Ленинграде, где продают до 19 сортов живой рыбы, в том числе и такие, как стерлядь, форель; продают в лучших магазинах и живых раков и устриц. Живая рыба в магазине! Это хорошо, ибо есть любители, которые требуют, чтобы рыба была не только свежей, но чтобы она и на сковороде вертелась живой. Что ж, и для их вкуса у нас найдется ассортимент рыбы».

А. Микоян

Из доклада на второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва

Впрочем, в атмосфере конца 30-х годов все это смотрелось вполне гармонично и уместно. Однако за политическими «реверансами» проглядывало весьма взвешенное по своим выводам исследование. И если сосредоточиться на том, что же все-таки рекомендовала «Книга…», то обнаружатся актуальные выводы. Причем довольно «революционные» для официально принятого тогда «пролетарского» образа жизни. Например, такие:

– Хорошо приготовленная, красиво поданная пища вызывает аппетит… Необходимо заботиться о разнообразном меню, о правильной кулинарной обработке пищи, а также и об обстановке, в которой пища принимается.

– Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятная для глаза внешность обеденного или чайного стола.

– Важнейшая задача – будить у населения новые вкусы, создавать новый спрос, воспитывать новые потребности, тягу к новым продуктам, к новому ассортименту.

Невозможно представить себе подобного проекта в 1920-е годы. Книга фактически ломала многие стереотипы революционной культуры. Прежде всего, запрет на «потребительство» и «индивидуализм». Призыв же «К

социалистическому изобилию!» в предисловии звучал опасно близко к бухаринскому «Обогащайтесь!». По образному замечанию российского исследователя Ильи Калинина, произошло перерождение прежнего «человека из стекла и бетона, человека из стали и мрамора» в человека «из сгущенного молока и крымского портвейна, абхазских мандарин и молдавского дюшеса»[122].

При этом все эти прогрессивные лозунги спокойно сочетались с откровенной идеологической трескотней. «В богатых капиталистических государствах, особенно в США… бедные слои населения лишены возможности есть досыта, а голодные армии безработных бесплодно пересекают пространства в поисках куска хлеба». Интересно, какие чувства вызывали эти пассажи у самого А. Микояна, недавно вернувшегося из поездки по США, где он своими глазами мог видеть все эти «ужасы».

Или такая вот «дежурная» характеристика русского «кулинарного» прошлого, на этот раз из уст самого А. Микояна: «Русские купцы не умели хорошо кушать. Они обжирались блинами с икрой, а потом вызывали к себе докторов лечиться от обжорства», «старое пищевое предприятие. с грязью и антисанитарией, с массовым применением изнурительного ручного труда, с фальсификацией продукции, с жульничеством и обманом потребителей сейчас сдано в архив истории». Не знаем, как насчет микояновского «сейчас», но для большинства наших соотечественников, заставших СССР в 70-80-годы, именно этими качествами и отличалась советская торговля и пищевая промышленность.

Вместе с тем, вопреки существующему пониманию сталинской кулинарии как тотального отказа от всего прошлого, в книге все это было не так банально. Она полна старинными рецептами XIX века. Среди них – «картофель по-парижски» (1892), «гороховый суп» (1854), «паштеты из баранины» (1847), «как делать сливошные вафли» (1790).

Некоторые из них приведены «как есть», некоторые снабжены «актуальными» советскими комментариями. Но в целом нужно признать, что при всей критичности к буржуазному прошлому комментарии эти не издевательские по отношению к существу рецепта, а порой даже конструктивные. Вот, например, к тому же «гороховому супу» из изданной в 1854 году книги «Кухмистер XIX века» авторы дают примечание о том, что блюдо «можно готовить и без огурчиков, но подавать с столу всегда должно с гренками». Активно цитируются дореволюционные авторы – книга историка XIX века А. Терещенко (1806–1865) «Быт русского народа», работа известного журналиста, знатока русской старины М. Пыляева

(1842–1899) «Старое житье».

Работа Елены Молоховец в книге почти не упоминается, но рецепты ее присутствуют. По меткому замечанию исследовательницы советской культуры из Оксфордского университета Катрионы Келли, «над Молоховец немилоседрно издевались, но ее рецепты шли впрок. В результате получилось странное явление, как бы «рентген» оригинала. Советский рецепт выглядит проще, но работать с ним неопытному человеку практически невозможно. Нет указания точного количества разных составляющих, не сказано, сколько времени надо готовить (читатель должен экстраполировать)»[123]. В качестве иллюстрации схожести источников приведем пару-другую рецептов. Читатель сам может судить о том, насколько они повторяют друг друга (за исключением замены сметаны на томат-пюре). Первый рецепт из «Книги…» 1939 года, второй – из Молоховец:

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

Обмытую баранину (грудинку или лопатку) разрубить на куски вместе с костью, посыпать их солью и обжарить на сковороде. Перед самым окончанием жарения баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого баранину сложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2—3 стаканами горячего бульона или воды и поставить тушить на легкий огонь на $1^1/_2$—2 часа. Через 1—$1^1/_2$ часа после начала тушения переложить баранину в сотейник, добавить очищенные, промытые, нарезанные дольками и поджаренные овощи — морковь, петрушку, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1—2 листика) и перец (6—8 горошин). залить процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить для тушения на 30 мин. Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 500 *г* баранины — 600 *г* картофеля, 2 моркови, 1 петрушку, 1 репу, 1 головку лука, 2 ст. ложки масла и столько же томата-пюре.

976. Рагу из бараньей грудинки. Обмыть, разрезать сырую грудинку на несколько частей, посыпать солью, перцем и мукой. 1 луковицу нашинковать, слегка поджарить в масле, добавить грудинку, залить 1 стак. бульона, накрыть крышкой, тушить, часто помешивая. Когда грудинка слегка подрумянится, долить бульона столько, чтобы покрыть грудинку, влить свежую сметану, добавить бланшированные, то есть раз вскипяченные, морковь, репу и пучок зелени. Варить на медленном огне до готовности.

За 15 минут до подачи к столу добавить картофель, сваренный в соленой воде.

Готовое рагу переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленой петрушкой и укропом[124].

«Между тем, – отмечает далее Катриона Келли, – описания в

«Книге о вкусной и здоровой пище» самых парадных блюд культурной советской кухни вряд ли имели прикладную функцию. Скорее всего, они были для рядовых советских граждан тем, что в современном английском называется gastroporn, «гастропорно» – материал для фантазии, а не для осуществления»[125]. Оставим на совести иностранного ученого эту хлесткую метафору. Отметив, впрочем, что такой подход разделяется многими современными авторами[126].

«Книга стала своего рода компромиссом между гастрономической утопией и реальностью, – пишет историк культуры Евгений Добренко. – После падения революционной утопии освобождения женщины от домашнего быта произошло восстановление прежней модели семьи. На место фабрик-кухонь пришла «Книга о вкусной и здоровой пище»: оказалось, что эту пищу все же нужно готовить самостоятельно. Новая социальная модель контаминировала утопию и реальность в наихудшей из возможных комбинаций: из утопии в реальность пришла (и на десятилетия там задержалась) коммунальная кухня, из реальности в утопию ушла идея освобождения женщины от стояния у плиты»[127].

Если же отвлечься от эмоций и аналитически оценить книгу, то нужно подчеркнуть ряд обстоятельств. И главное из них – в том, что она связана с началом периода, который известный исследователь России сталинского периода Шейла Фицпатрик назвала «жизнь в розовом свете по-советски»[128]. Именно в эти годы народ должен был зримо убедиться в существовании «сталинского изобилия» – новой культуры питания, базирующейся на «трех китах»:

• научном подходе к питанию;

• ясности рецептов, не допускающих их толкования, что фактически приводило к отрицанию «кулинарного искусства» (которое невозможно без творчества) и замене его чистой технологией;

• государственном патернализме, когда именно власть является источником всего прогрессивного в питании. В отличие от пронизанного наживой старого мира советское правительство проявляет истинную заботу о народе даже в кулинарной области.

Несмотря на 100-тысячный тираж, книга доставалась далеко не каждому желающему. Не отпугивала даже весьма высокая по тем временам цена – 10 рублей (при средней зарплате в 1939 году около 300 рублей). Некоторые историки кулинарии говорят сегодня о том, что «Книга о вкусной и здоровой пище» (1939 года) обогнала свое время, стала своеобразным «прорывом» в будущее. Она якобы резко контрастирует со всей теорией и практикой

питания, существовавшей в СССР к тому времени. Что здесь сказать? Отчасти это так. Только не надо забывать, что она родилась не на пустом месте. Благодаря Анастасу Микояну и его ближайшим соратникам в эти годы постепенно возрождалась наша кулинарная практика, возникали новые научные школы, связанные с питанием, возрождались лучшие традиции.

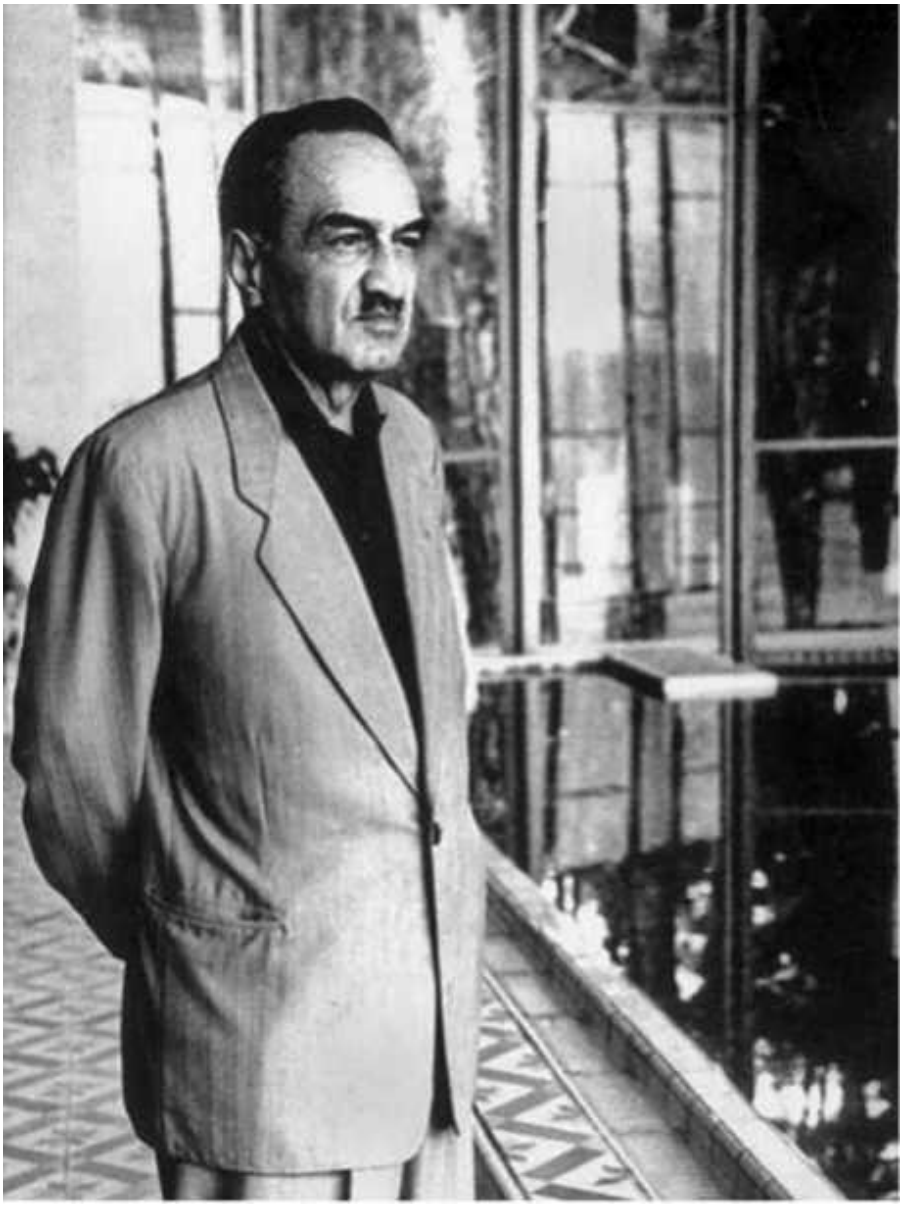
Вместе с тем «пищевая» реформа 30-х годов в СССР – это очень комплексное явление, хотя и ассоциирующееся с именем А. Микояна, но на самом деле проводимое «из разных центров», различными группами влияния. А это, в свою очередь, говорит об одном: к концу 30-х годов просто созрели обстоятельства, и возникло уникальное положение, когда и действия официальных властей, и чаяния значительной части населения, и реальные потребности развития страны удивительным образом совпали. И создали это явление – микояновский проект советского питания.

Завершая главу об Анастасе Микояне, мы не можем пройти мимо одного эпизода. Возможно, спустя многие годы он приоткроет нам что-то важное в этом человеке.

* * *

…Министр торговли СССР Александр Струев был известен не только своим политическим долгожительством (21 год на высоком посту), но и другим гораздо более любопытным фактом биографии. Дело в том, что в графе «Образование» в его анкете значился всего один пункт: «церковно-приходская школа».

Впрочем, будем честны, это не помешало ему стать одним из самых эффективных советских руководителей. Один из ближайших соратников Анастаса Микояна, он и после его ухода на пенсию в 1974 году не забывал старого товарища. И вскоре пригласил его в Колонный зал Дома Союзов на 50-летний юбилей газеты «Советская торговля». Издание это было создано в 1924 году первоначально под названием «Кооперативное дело», потом много раз меняло «вывеску», пока в 1934 году не оказалось под крылом Анастаса Ивановича, возглавлявшего тогда наркомат снабжения.



Анастас Иванович Микоян

Вообще Микоян как-то всегда очень чувствительно относился к прессе, журналам, книгам. Его вклад в издание «Книги о вкусной и здоровой пище» общеизвестен. Но ею дело не ограничивалось. Переходя из комиссариата в комиссариат, он сразу открывал в каждом свои печатные органы. Газету, как оперативное издание, и журнал – как более фундаментальное, научное.

– Анастас Иванович приехал тогда в Колонный зал не то, что с охраной. Он вообще, по-моему, на метро доехал, – рассказывала нам свидетель этой встречи Наталья Номофилова (сегодняшний главред журнала «Питание и общество»). – А я, как пионер у красного знамени, стояла на сцене. Мне тогда 24 года – девчонка. Вот меня в почетный караул и поставили. Только я примеряюсь, с какого боку мне у знамени встать, как слышу Микояна.

Министр торговли СССР А.И.Струев

А он вошел в зал минут за 40 до начала, когда все организаторы еще за сценой суетились – микрофоны, корзины цветов и т. п. Виктор Яковлевич Пушкарев (тогдашний главный редактор) даже растерялся: сам бывший Председатель Совмина, Президиума Верховного совета – без всякой свиты и помпы. А тут даже комната для почетных гостей закрыта оказывается. Машет он рукой кому-то, давай-давай… Тут, конечно, из ниоткуда коньяк армянский появляется, столик накрывают.

А Микоян – жизнелюб, до последнего дня оптимизма не терял. «Ну, что, – говорит он редактору, – одни пить будем? Давай девочек сюда!» Так я и попала за этот столик. Стою рядом, молчу Замерев, чуть ли не в рот смотрю Микояну. И он говорит: «А ведь мне не давали создавать прессу. Время, какое было – лимит на все: на бумагу, краску, полиграфию. У меня много противников было в этом деле. А вот смотри – уже 50 лет твоей газете отмечаем. Мне тогда все говорили: плакаты, мол, надо печатать, листовки. А я отстоял. Плакаты, – они призывают. А книги и журналы – учат!»

Карим Махмудов и национальные кухни

> *Можно предположить, что советская кухня была кухней народов СССР. Но на самом деле каждый народ продолжал готовить те блюда, которые готовил задолго до союзного объединения. Но зато эти блюда теперь приобретали иной статус: они преподносились как часть большой великодержавной кулинарии.*
>
> *О.Назарова, К.Кобрин. Путешествия на край тарелки.*

Советская многонациональная кухня – это не красивый термин времен развитого социализма, а вполне конкретное понятие, огромное явление в кулинарии XX века. При этом, конечно, важно понимать соотношение всех ее составляющих. Вот, скажем, русская и советская кухни – это равноправные партнеры или одна растворилась в другой? Ведь существует весьма обоснованное мнение о том, что найти сейчас аутентичные русские блюда практически нереально. Почему же?

Возможно, потому, что дореволюционная русская кухня – это кухня метрополии. Она воспринимала в себя все кухни сопредельных народов, с которыми контактировала, которых завоевывала. На протяжении веков она впитывала в себя кухню татарскую, кухню южных славян, польскую, среднеазиатскую и т. п. Все те волны, которые приходили на нее. Но при всем при этом дореволюционная русская кухня скорее адаптировала, принимала в себя ино-национальные блюда, дорабатывала их под общие вкусы.

В советское же время сложилась уникальная ситуация, когда благодаря тезисам об интернационализме и «многонациональной общности» множество блюд союзных республик стали вполне успешно претендовать на статус общесоюзных, вошли в единую кухню СССР. Конечно, наивно думать, что плов, шашлык и борщ – это завоевание XX века. Они появились в нашей кухне значительно раньше.

Но ведь и в советские времена вхождение национальных блюд союзных республик в общесоветский рацион было очень активным. Азербайджанский боз-баш, грузинское лобио, среднеазиатский лагман, молдавский митетей – все это непременный ассортимент столовых, пожалуй, во всех крупных городах СССР. И появились они в массовом употреблении в этой кухне лишь в 60-е годы.

После войны этот «многонациональный» кулинарный акцент получает мощное развитие. Создаются многочисленные рестораны союзных республик – «Баку», «Минск», «Украина», «Узбекистан», «Вильнюс», получает новое дыхание пришедший одно время в упадок «Арагви». Но при этом уже начинает проявляться неоднозначный процесс, повторяющий опыт дореволюционной общероссийской кухни. Хотя в меню этих ресторанов и были заявлены «исконные» блюда данных республик, на деле они частенько оказывались адаптированы под общесоветские стандартные вкусы. Это касается даже республик европейской части СССР. А для азиатских порой создавались новые кушанья, сочетающие в себе некую национальную традицию с усредненными столичными поварскими взглядами. Ну, действительно, что делать, если в традиционной узбекской кухне нет салатов в европейском понимании? Да, там едят на закуску зеленую редьку, обмакивая ее в сюзьму[129]. Но ведь это невозможно представить себе в московском ресторане. Вот и родилось такое удивительное блюдо, как салат «Ташкент» – гибрид традиционного среднеазиатского блюда и салата «Столичный», полностью отвечающий принципам общепита[130].

Таким же образом «дорабатывались» десятки национальных кушаний, которые в силу отсутствия исходных продуктов, пряностей либо просто из-за технологических соображений не могли быть воспроизведены в изначальном виде. Кстати, в 60-е годы этот процесс наблюдается не только в общепите, но и в «частной» домашней кулинарии. Изданная в 1955 году (и многократно тиражированная в последующем) знаменитая «Кулинария» дала своего рода «отмашку» этому процессу. В московских издательствах начинают выходить массовыми тиражами разнообразные «Блюда татарской (молдавской, узбекской, армянской и т. п.) кухонь». Далеко не все из них оказались действительно полезными – появилось множество «однодневок», дежурных изданий, созданных лишь для отчета и плана. Но были и книги, до сих пор вызывающие интерес, выдержавшие несколько изданий на протяжении десятилетий.

Конечно, мы не претендуем на то, чтобы дать полный обзор книг, описывающих «национальные кухни советских народов». В данном издании это практически невозможно, да и, прямо скажем, ненужно. Другое дело, что есть ряд имен, не упомянуть которые в рамках рассказа о советской кухне просто немыслимо.

Среди них – Карим Махмудов (1926–1989). Сотрудник Ташкентского государственного университета, доцент кафедры философии, параллельно своей основной работе имел удивительное хобби. Которое и сделало его знаменитым. Причем настолько, что даже в современном Узбекистане он – культовая фигура национальной кухни, книги Махмудова издаются и в наши дни, получают премии, активно цитируются в интернете.

Карим Махмудов за работой

Автор более двух десятков кулинарных работ[131],40 лет своей жизни из прожитых 63-х он посвятил этому увлечению. Махмудов лично объездил множество узбекских городов и кишлаков, где записывал старинные рецепты, пытался найти новое звучание старинной кухни. Первая его книга вышла еще в 1958 году. Возможно, благодаря философскому образованию и научному опыту, К. Махмудов подходил к национальной кухне не просто, как к перечню рецептов и блюд. Его исследования были гораздо глубже – история региона, инвентарь и посуда, традиционно используемая для приготовления блюд, диетические и химические свойства местных продуктов, особенности холодной и тепловой обработки, региональные разновидности и отличия кухонь. Все эти аспекты выгодно отличали работы узбекского исследователя от основного «вала» псевдо-кулинарной литературы, особенно ярко расцветшей на национальной почве республиканских издательств.

Плов с яичницей в помидорах(из книги К.Махмудова «Пловы на любой вкус», Ташкент, 1987)

Вот, скажем, его книга «Пловы на любой вкус», изданная в 1987 году. В ней подробно рассказано, как приготовить плов в лучших традициях узбекской кухни. Всего же приведено более 60 рецептов плова – с мясом и его заменителями (курдючным салом, конской колбасой, курятиной, дичью, рыбой, яйцом), плов из пшеницы и лапши, вермишели и гречки, с горохом, машем и фасолью, с айвой, фаршированным перцем и тыквой и т. п. При этом каждый рецепт – не просто технологическая карта, но и

небольшой рассказ о блюде, его создателях, входящих в него ингредиентах.

Чтобы оценить степень «проработанности» этих рецептов, предлагаем вам небольшой эксперимент. Сравните вот этот рецепт плова по-ферганси от Махмудова с рецептом плова от Похлебкина. Думаем, внимательный читатель сразу почувствует разницу – где практика и годы у казана, а где – теоретические познания (в целом правильные, но очень уж «теоретические»).

КОВУРМА ПАЛОВ (ПЛОВ ПО-ФЕРГАНСКИ)

Баранье сало, нарезанное кубиками, вытопить, снять шкварки, разогреть жир до белого дымка. Чтобы плов приобрел красноватый цвет, в кипящий жир положить небольшую косточку, очищенную от мяса, и жарить до тех пор, пока она не станет красно-бурого цвета, затем косточку вынуть.

Положить в котел мясо, нарезанное кусочками, и пережарить до образования корочки. Нашинкованный кольцами лук жарить вместе с мясом до красноватого цвета, затем добавить морковь, которая нарезается соломкой, или так называемым способом «шодибеги»— кубиками. Положить половину нормы соли, все перемешать и жарить, пока морковь не приобретет золотисто-коричневый цвет. После этого налить половину необходимого количества воды и дать немедленно закипеть. В зирвак плова можно добавить разнообразные специи и красный молотый перец. Зирвак должен кипеть 20—25 минут.

Перебрать рис, промыть три-четыре раза в холодной или теплой воде, осторожно перетирая между ладонями. Засыпав ровным слоем рис, из-под котла убрать угли, усилить огонь и тотчас же налить в котел воду. Вода должна накрыть рис на 1—1,5 см и кипеть равномерно.

Пока вода еще не испарилась, попробовать и, если есть необходимость, посолить. Как только выпарится вода, плов при помощи шумовки собрать к середине горкой, сделать отверстия палочкой в нескольких местах так, чтобы вода, находящаяся на поверхности, прошла на дно. Это поможет лучше упреть плову. Затем накрыть плов тарелкой. Время, необходимое для упревания зависит от количества и сорта риса. Для выпаривания плова по данному рецепту достаточно 20—25 минут. Снимая чашку с плова, следить, чтобы собравшиеся на ней от пара капельки не пролились на поверхность плова. Тщательно перемешать плов. Переложить в большое фарфоровое или глиняное блюдо, сверху

ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ (по В.Похлебкину)

1. Мясо куском и морковь целиком отварить на слабом огне в небольшом количестве кипятка в течение 2,5 часов, затем нарезать небольшими кусочками и перемешать с солью и перцем.

2. Рис промыть и отварить в подсоленной воде (на 1 кг риса –

1 л воды, 1 ч. ложка соли). Когда рис сварится, промыть его кипятком, переложить в холщовый мешок (но можно и в дуршлаг) и дать хорошо стечь воде (примерно 10–15 мин).

3. Лук обжарить в перекаленном масле.

4. В пиалы (касы) или глубокие тарелки разложить рис, перемешать его с вынутым из масла луком, добавить мясо с морковью и облить их маслом, в котором жарился лук.

Книги Махмудова стали результатом его многолетних исследований, тщательного сбора материалов и сведений. Еще со студенческих времен он начал интересоваться археологией и этнографией, написал много научных статей. Под руководством доцента О. Сухаревой он организовал самостоятельную экспедицию сначала в

Самаркандскую область, другие регионы республики. Каждая его книга была хорошо иллюстрирована даже по сегодняшним меркам. А знаменитая «Мехмоннома» (Трактат о гостеприимстве) уже после смерти автора удостоилась государственной награды. «Настоящий кулинар – не тот, кто из самых отборных продуктов приготовил вкусную, здоровую пищу, а тот, кто приготовил ее из того, что имеется. Природа щедра, но в щедрости природного дара есть и доля кулинара», – вспоминала слова отца его дочь Ситора Махмудова[132].

Одна из самых любимых в советский, да и не только, период нашей истории – грузинская кухня. Бессмысленно напоминать о грузинском происхождении советского руководства 30-50-х годов. Это – банально и, в общем, понятно. Но на самом деле, интерес к грузинской и вообще закавказской кухне, был характерен для русской публики всегда. Яркая и выразительная кулинария пользовалась популярностью и до, и после революции.

Пожалуй, самым популярным по сей день автором грузинской кухни, детально описавшим множество ее блюд, стала Тамара Сулаквелидзе. Секрет успеха ее книг, возможно, заключался в редком умении доходчиво и вместе с тем очень подробно дать исконные грузинские рецепты. Найти ту тонкую грань, которая позволяет адаптировать старинные кушанья к современным условиям. Не случайно даже в предисловии она пишет: «В книге приведены рецепты наиболее распространенных грузинских блюд. Пользуясь этими рецептами, хозяйка может по вкусу увеличить или уменьшить предлагаемые нормы употребления зелени и приправ-специй. За неимением сухих сунели (молотые разные пряные растения) блюда можно приготовить и без них». Работы этого автора (которая скромно подписывалась «врач Т Сулаквелидзе»), выходили в 50-60-е

годы[133].

Книга Т.П.Сулаквелидзе «Грузинские блюда» (Тбилиси, 1959)

СУП-БУГЛАМА ИЗ КУРИЦЫ

Подготовленную жирную куриную тушку нарезать на куски, положить в кастрюлю, добавить 1 стакан воды и тушить до полуготовности.

Стручковую фасоль залить подсоленной водой с таким расчетом, чтобы она едва покрывала стручки, и варить до полуготовности.

Очищенный, обмытый репчатый лук очень мелко нашинковать и потушить в масле.

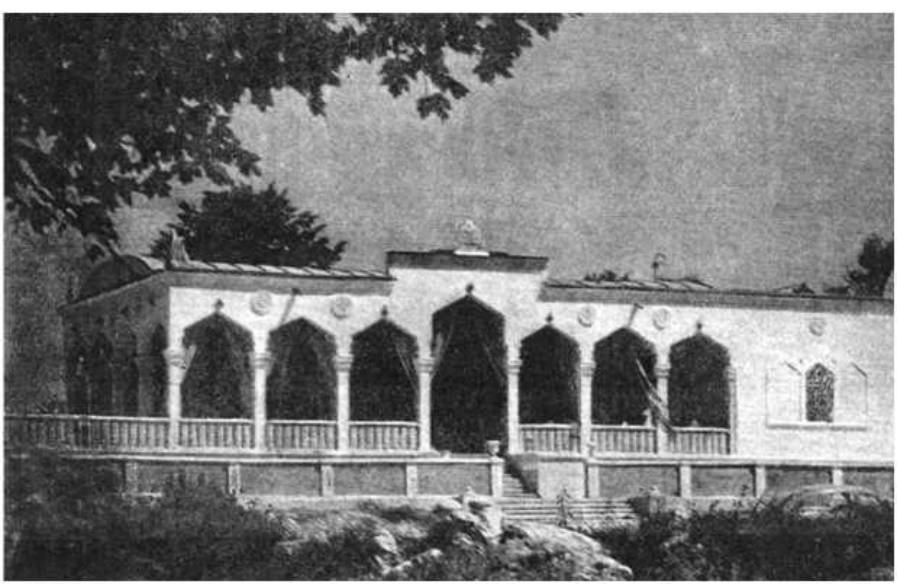
Обмытые помидоры ошпарить, снять с них кожицу и нарезать ломтиками.

Все это – куриное мясо, фасоль, тушеный лук и помидоры соединить вместе, добавить соль, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, укропа, киндзы, а также стручковый перец и варить до готовности.

На одну курицу средней величины: масла —50 г, лука репчатого —3 головки, помидоров – 600 г, фасоли стручковой —300 г, зелени киндзы —4 веточки, петрушки, базилика, укропа – по 1 веточке; стручковый перец, и соль – по вкусу.

Или еще одно наблюдение. Существует мнение о том, что харчо – это суп из говядины[134]. А вот у Сулаквелидзе – 11 рецептов этого супа: из говядины, баранины, свинины, курицы, индейки, гуся, осетрины и севрюги. Кроме того, традиционная грузинская кухня представлена у нее 15 видами сациви, 10 – хачапури, почти тремя десятками соусов – ткемали, ореховых, чесночных, из помидоров, гранатового сока, кизила, винограда, ежевики, барбариса и т. п. Здесь же – мчади, аджапсандали, разнообразные шашлыки, баклажаны, цыплята-табака. Кстати, вот и ответ на извечную дискуссию – цыпленок *табака* или *тапака* (по названию сковородки). Вы думаете, в 50-е годы главное грузинское государственное издательство выпустило бы книгу с неправильным названием национального блюда?

«Претворяя в жизнь исторические решения XXII съезда КПСС, трудящиеся Азербайджана значительно увеличили объем промышленного производства и капитального строительства. За последние несколько лет в городе Баку были открыты для посетителей первоклассный ресторан «Дружба», рыбный ресторан «Жемчужина» в Приморском парке, кафе «Спутник»…



Ресторан на озере Гек-Гёль

Эти избитые строки, привычные для 60-х годов, предваряют на самом деле интересную и полезную книгу «Азербайджанская кулинария»[135], выпущенную в 1963 году. Книга, написанная коллективом авторов – Н.Г. Алхазов, А.Ч. Чабаров, Н.М. Малеев и др. – весьма живое свидетельство времени. Ну, во-первых, конечно, качество издания. Оно было явно не на высоте. Множество с трудом читаемых сегодня черно-белых фотографий, лишь десяток цветных вклеек, не очень разнообразный макет.

И все-таки что-то в ней есть. Есть несомненный национальный колорит – он и в непривычных для русского уха названиях, и в картинках с гранатами и персиками. Целая глава посвящена национальным специям и пряностям: абгора, ахта, лавашана, наршараб – чего там только нет! И как это было непривычно для читателя тех лет, в массе своей совсем не избалованного острыми и пряными вкусами.

Естественно, в книге есть и небольшой очерк о том, как складывалась азербайджанская кухня и кулинария. Есть любопытные зарисовки о пищевых привычках жителей разных регионов республики. О том, как в Нухе любят такие местные блюда, как пити, диндили и кюфта, а в Ленкорани – рыбные кушанья (ичи долдурулмуш балыг), в Масаллах – тоюг-плов, а в Шемахе – мучные изделия (мутаки).

Доставка обедов на дом из Домовой кухни Первого Бакинского треста столовых

При этом книга сочетала в себе как профессиональную

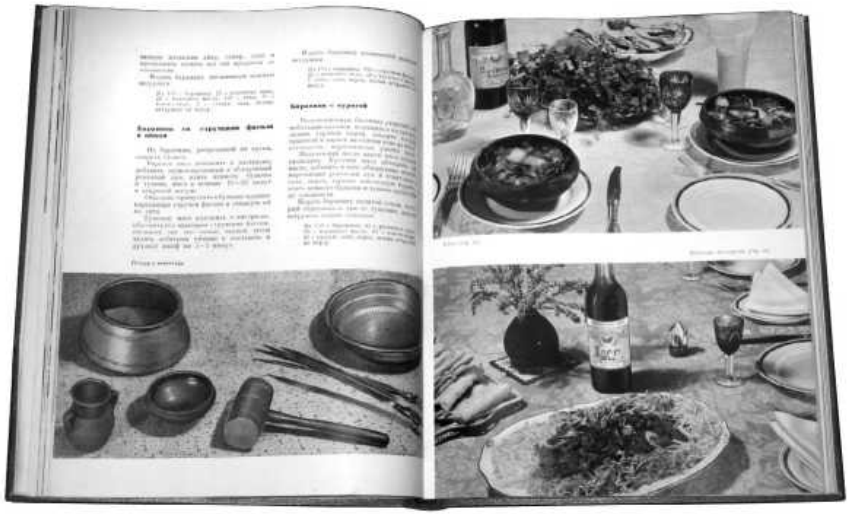
кухню, так и домашнее питание. «Используя многочисленные рецепты и описания технологии приготовления блюд, приведенные в книге, повара, женщины-работницы и домашние хозяйки смогут значительно расширить ассортимент и повысить качество приготовляемых азербайджанских кушаний».

Еще одна яркая страница советской кулинарии – армянская кухня. И здесь – свой автор, ставший в определенный момент несомненным авторитетом во всех «пищевых» делах. Речь идет о Араме Сергеевиче Пирузяне.

Наиболее известна вышедшая под его редакцией в 1960 году книга «Армянская кулинария»[136]. Она по праву стала наиболее полным и подробным сборником рецептов национальной кухни – более 300 (а в позднейших изданиях – до 500) оригинальных блюд и технологических приемов.

Однако книга стала не просто пособием для повара – все было гораздо занятнее. Большой интерес представляли некоторые старинные блюда армянской кухни, которые «благодаря своим высоким вкусовым качествам и питательной ценности не потеряли своего значения до настоящего времени и могут быть рекомендованы для включения в рацион». Вообще, историческая тема – одна из центральных в книге. Здесь и цитаты из древних

рукописей о пище населения Армении в Средние века, и история блюд (хлеба, супов, мясных кушаний), и любопытные параллели с похожими блюдами соседних тюркских народов.



Разворот книги «Армянская кулинария» (I960 г)

Такой комплексный подход к теме имеет простое объяснение. Среди авторов – несколько десятков ученых и специалистов, академиков, профессоров, докторов и кандидатов исторических, химических, биологических, технических, сельскохозяйственных наук. «Для того, чтобы восстановить старинную кулинарию, в города и села Армении были посланы специальные бригады, которые при помощи представителей общественности изучили историю армянской кулинарии и восстановили многие блюда и терминологию».

Книга была одобрена президиумом АН Армянской ССР и Кулинарным советом Министерства торговли Армянской ССР. И до сих пор является одним из классических описаний национальной гастрономии.

Конечно, А.С. Пирузян – не кулинар. Он – организатор пищевой промышленности Армении. Начав свою трудовую жизнь еще учеником слесаря на медеплавильном заводе в Алаверди, побывал и директором завода, и председателем Совнаркома Армении (1937–1943), и торгпредом СССР в Греции, и первым заместителем председателя Научно-технического совета Министерства пищевой промышленности СССР. В этой связи его работы в области национальной гастрономии были своего рода повторением деятельности его выдающегося соотечественника –

А.И. Микояна (с его патронатом над «Книгой о вкусной и здоровой пище»). Только делалось это теперь в масштабе республики. Не случайно даже дизайн «Армянской кулинарии» (посмотрите на фото) очень напоминает ту самую главную кулинарную книгу СССР.

И вот еще что хочется отметить. С учетом обострившейся после перестройки «дружбы народов» в Закавказье удивительно трезво и реалистично выглядят пассажи из этой книги, касающиеся «исторических прав» армянской кулинарии. Авторы, в общем, совсем не категоричны в своих высказываниях, отмечая, что «некоторые рецепты блюд, приведенные в данной книге, являются старинными. В течение долгих лет они не только не были записаны, но население республики их не приготовляло». В результате текст носит очень взвешенный характер, не давая поводов для каких-то выяснений «национальных приоритетов» в области кухни.

Шашлык по-карски

С мякоти спинной и поясничной части баранины срезать грубые сухожилия и разрезать мясо на куски.

Куски мяса должны быть круглой формы, плоскими, с надрезами, весом по 180—200 *г*. Курдючное сало нарезать на такие же куски.

Мясо и сало положить в глиняную или фарфоровую посуду, посыпать солью, душистым и черным перцем, гвоздикой, репчатым луком, пропущенным через мясорубку, добавить уксус или лимонную кислоту, коньяк, пряную зелень, перемешать и поставить в холодное место на 6—7 часов для маринования.

Маринованные куски баранины нанизать на специальную шпажку, чередуя с кусками сала, поверхность кусков мяса подровнять ножом. Жарить над раскаленными углями (без пламени), систематически поворачивая шпажку, чтобы мясо поджарилось равномерно. Во время обжаривания шашлыка следует периодически срезать тонкими ломтиками (1—1,5 *см*) наружный слой мяса и сала непосредственно на тарелку.

Подать шашлык по-карски с репчатым луком и зеленью укропа, кинзы, а также петрушки.

На 200 *г* баранины: 50 *г* курдючного сала, 10 *г* уксуса или лимонной кислоты, 3 *г* коньяка, 60 *г* репчатого лука, зелень укропа, кинзы, петрушки, черный перец по вкусу.

Еще одна особенность данного издания – ориентация не только на общественное питание, которому, конечно, уделяется большое внимание. Домашняя кухня – вот предмет внимания авторов. Не случайно уже в предисловии указано, что «главная задача предлагаемой читателю книги состоит в том, чтобы помочь домашней хозяйке… приготовить вкусную и здоровую пищу».

Не менее ярко представлена была в советское время и, скажем, татарская кухня. Ее неутомимым исследователем и популяризатором был Юнус Ахметзянов (1927–1984). Известный татарский повар-практик и теоретик национальной кулинарии до сих пор пользуется огромным авторитетом в республике. В честь него в центре Казани установлена мемориальная доска.

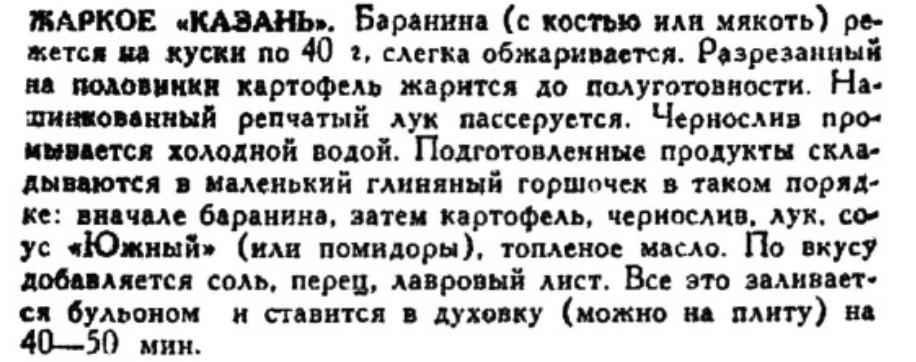
Собственно, Ахметзянов последовал стандартному пути изучения кухни – советы специалистов, исследование способов и технологий обработки продуктов, поиски забытых рецептов по деревням, воссоздание национальных старинных блюд. На этой основе им, кстати, были разработаны и совершенно новые собственные рецепты – котлета и жаркое «Казань», кролик по-татарски, суп-лапша с капустой и др. Книги Ахметзянова «Татарские блюда» пережили десятки изданий на национальном и русском языках.

Юнус Ахметзянов

Впрочем, Юнус Ахметзянов прославился не только своими теоретическими изысканиями, но и созданием Дома татарской

кулинарии в Казани. Именно в нем он готовил фаршированную курицу «Тутырган тавык» и перемячи для Н.С. Хрущева, чак-чак и коштеле для космонавтов Юрия Гагарина и Валентины Терешковой, кысты-бый и кулламу для композитора Александры Пахмутовой и других именитых гостей, приезжавших в Казань.

Более 220 собранных рецептур вошли в 1958 году в изданную им книгу «Татарские национальные блюда». В качестве авторов в ней выступали кандидат исторических наук Р. Г. Мухамедова – раздел «О татарской кухне», кандидат медицинских наук Х. С. Бикбулатова – «Диетическое питание», Р. Г. Иванова – «О дикорастущих съедобных травах». Отдельные рецепты в разделе «Изделия из сдобного теста» написаны заведующей производством Дома татарской кулинарии Ф. Г. Мазитовой.



ЖАРКОЕ «КАЗАНЬ». Баранина (с костью или мякоть) режется на куски по 40 г, слегка обжаривается. Разрезанный на половинки картофель жарится до полуготовности. Нашинкованный репчатый лук пассеруется. Чернослив промывается холодной водой. Подготовленные продукты складываются в маленький глиняный горшочек в таком порядке: вначале баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный» (или помидоры), топленое масло. По вкусу добавляется соль, перец, лавровый лист. Все это заливается бульоном и ставится в духовку (можно на плиту) на 40—50 мин.

В 1957 году ему было присвоено звание «мастер-повар», а в 1960 году – Отличник Советской торговли». Награжден орденами Ленина, «Дружбы народов», «Золотой медалью ВДНХ». Создал целую библиотеку уникальных рецептов национальной татарской кухни.

* * *

Был ли СССР империей? Споры об этом не стихают до сих пор. Названный с легкой руки Рональда Рейгана «империей зла», Советский Союз, несомненно, имел определенные имперские черты. Но вот в кулинарной области они проявлялись очень своеобразно.

В отличие от дореволюционной России кухня СССР сознательно не была превращена в образцовую кухню метрополии (т. е. центра, титульной нации). Впитавшей все кулинарные традиции входящих в нее народов, но трансформировав их до неузнаваемости под устоявшиеся вкусы. Попытки к этому были – они проявлялись в натужной ассимиляции национальных блюд, их пропаганда в печати и книгах, внедрении их после соответствующей адаптации в систему общепита и т. п. Значительная миграция населения, перемещение огромных масс людей (война, целина, великие стройки) создавали предпосылки для их знакомства с кулинарными традициями соседних (а порой и очень далеких) народов.

Но все это тонуло в неисполнительности, отсутствии четких ориентиров в кулинарном, да и вообще в культурном вопросе. То есть не было достигнуто ни одной из возможных целей (каковы бы ни были они, даже теоретически): русская кухня не стала доминирующей в республиках; национальные блюда, за немногим исключением, не стали привычными для центра страны; не

сложился и их качественный симбиоз. «Качественный», подчеркнем мы, поскольку национальные по названию блюда, подаваемые в советском общепите, за редким исключением были полностью дискредитированы низким стандартами продуктов и приготовления.

В этой связи процесс межнационального кулинарного общения происходил скорее вопреки руководящей роли властей. И принимал порой совершенно неожиданные формы. Скажем, сегодня чебуреки – блюдо, чрезвычайно распространенное в Средней Азии. Но лишь немногие знают, что появилось оно там сравнительно недавно. Будучи по своему происхождению крымско-татарским, оно и попало туда в результате послевоенной ссылки сотен тысяч исконных жителей Крыма, прижилось и навсегда вошло в среднеазиатскую кухню.

Похожая метаморфоза произошла и с еврейской кухней, завоевавшей после 1917 года очень значительное место в советской кулинарии. И ставшей, по мнению многих экспертов, основой для лечебного и диетического питания в СССР.

Так что обмен знаниями и поварскими навыками происходил в советский период не столько в соответствии с партийными директивами «по вертикали» (от республик к центру и обратно), сколько «по горизонтали», а то и вовсе неуловимой «диагональю». В этой связи «кулинарная империя» стала не более чем призрачной пирамидой, существующей лишь на страницах государственных планов и программ. А в действительности строившейся по простым жизненным правилам – личному опыту, вкусам и пристрастиям каждой хозяйки.

Загадочный Вильям Похлебкин

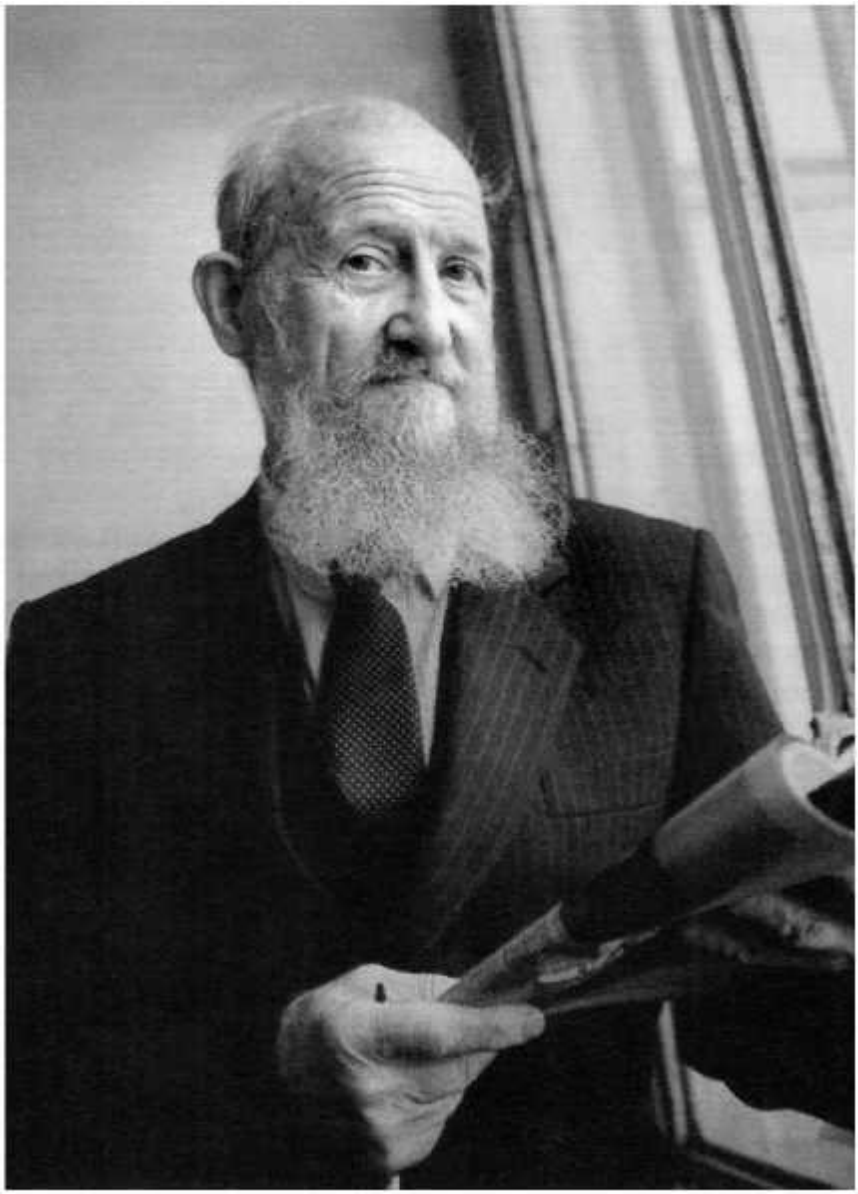
Заслуга Похлебкина в том, что он не только открыл русскую кухню для толком не знавшего ее поколения, но и очистил ее от семи десятилетий кулинарного варварства.

А.Генис. Колобок и д-р. Кулинарные путешествия.

Вильям Васильевич Похлебкин – очень непростая фигура в русской кулинарии и популярной литературе. Мы не случайно объединяем эти две сферы. Поскольку убеждены, что его книги являются яркими примерами как в той, так и в другой области.

Работы В. Похлебкина долгое время рассматривались как вершина творческого подхода к кулинарии. Это имело простое объяснение. В конце 60-х – начале 70-х годов, когда начинают публиковаться его статьи и первые книги, любое отличное от официального мнение о чем угодно – сохранении русского леса, повороте северных рек или «уникальном» деревенском быте – все это воспринималось неформальным общественным мнением как истина в последней инстанции.

Это сегодня мы можем с изрядным скепсисом рассуждать о вкладе писателя Леонида Леонова с его романом «Русский лес» в советскую литературу (в никакой другой литературе он всерьез рассматриваться и не может). Или, наоборот, с уважением относиться к экологическим выступлениям Валентина Распутина и Василия Белова. Но тогда все это было новым и уникальным.



Вильям Васильевич Похлебкин (1923–2000)

Вот так и творчество В. Похлебкина стало в какой-то момент в Советском Союзе чрезвычайно модным и «прогрессивным». При этом надо отчетливо понимать, что властям до этого практически не было дела – ну, русская кухня, ну, история, – и что? То есть тема была вполне безопасная в идеологическом отношении. С другой стороны, следует признать: он сполна смог продемонстрировать свой талант писателя и историка в этой,

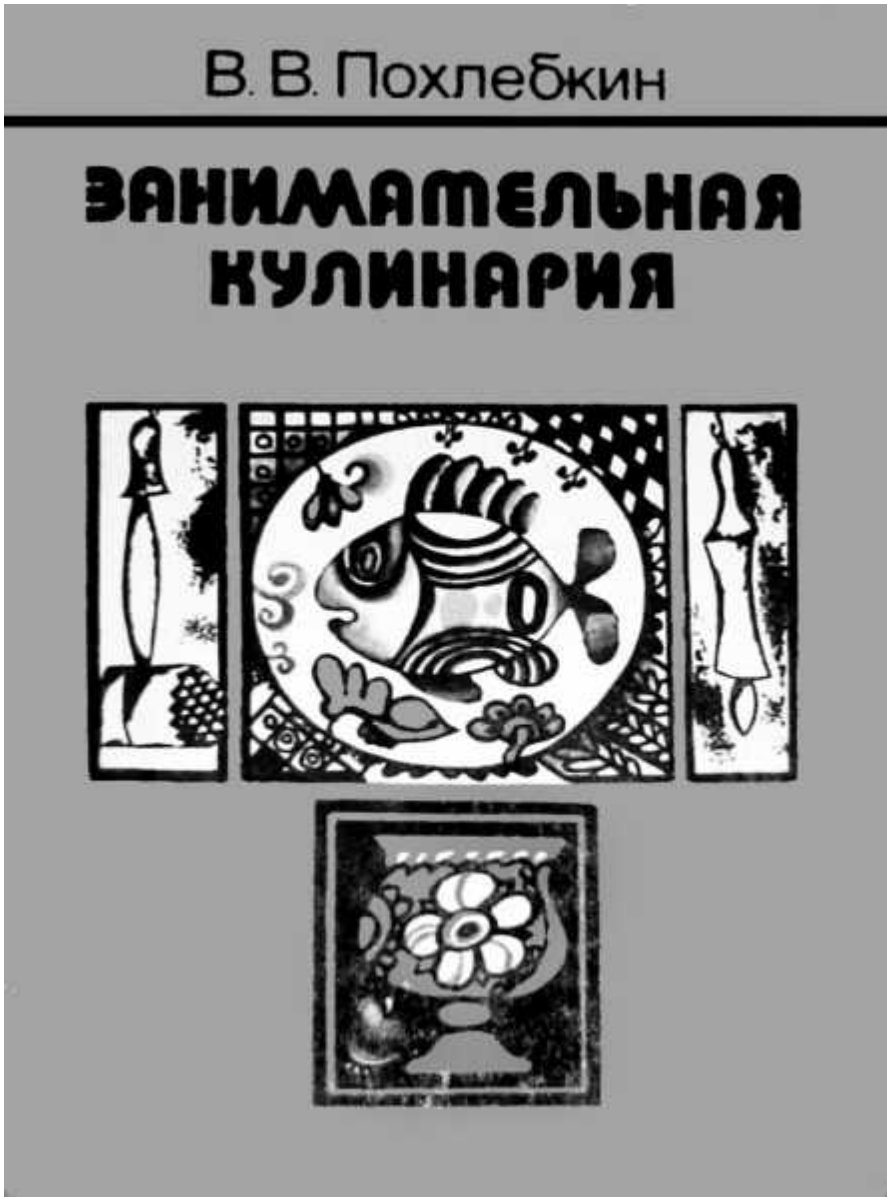
казалось бы, очень локальной и узкой проблематике.

В. Похлебкин – первый советский автор, который начал рассматривать нашу кухню не просто как некий набор блюд, рецептов, кулинарных приемов. А как элемент национальной культуры, в общем контексте тех исторических событий, которые происходили в ту или иную эпоху. Несомненно, это стало очень верным и оправданным подходом. Ведь, по сути дела, национальная кухня – это такая же часть культуры народа, как язык, литература, одежда и т. п.

Мы не случайно сказали – первый «советский» автор. Дело в том, что в русской дореволюционной исторической науке такой подход был не уникальным. Труды И. Забелина, Н. Костомарова, работы А. Терещенко содержали именно такое видение русской кухни. Они подходили к ней в аспекте общих исторических событий и тенденций.

Другое дело, что при Советском Союзе этот подход был практически забыт, а возобладало лишь примитивное технологическое восприятие кухни как набора рецептов. Кухня лишилась своей истории, своих корней и основ. И в этой связи работы В Похлебкина стали своего рода уникальными и резко контрастирующими с подавляющим большинством подобных трудов.

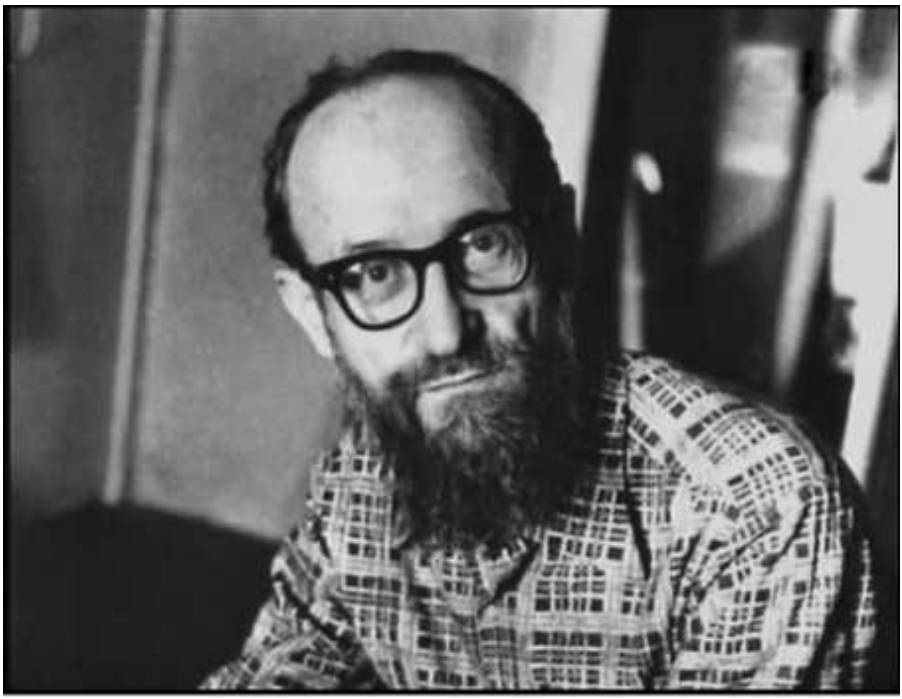
И тут, пожалуй, стоит поговорить о личности Вильяма Васильевича, его судьбе. Мы не сторонники того, чтобы сравнивать личность автора и его творчество. Слишком много здесь бывает жизненных обстоятельств, которые придают какую-то эмоциональную окраску событиям, не имея, в общем, сильного влияния на книги и работы писателя. Банальный пример Достоевского, регулярно проигрывавшегося в казино и униженно просившего помощи у друзей и издателей, мало что добавляет в восприятие его романов.



Издание 1983 года

С другой стороны, есть и такие события, которые напрямую влияют на последующее творчество автора. И жизнь Похлебкина здесь дает пищу для размышлений. Окончив МГИМО в 1950 году, он вскоре защитил кандидатскую диссертацию и начал работать в Институте истории АН СССР. Что уж там случилось у него – личный конфликт с директором или принципиальные расхождения с существовавшей в институте системой –

восстановить сейчас уже сложно, да вряд ли и нужно. Важно другое – после увольнения из института В. Похлебкину фактически был закрыт доступ ко многим фондам Ленинской библиотеки, других архивов.



В. Похлебкин (1970-е годы)

И вот это уже ключевое обстоятельство для его последующего кулинарного творчества.

Поясним свою мысль. Последовательно и предметно говорить об истории русской кухни можно только на основании исторических источников. Другое понимание этого ярко демонстрировали многочисленные авторы «околокулинарной» литературы. При СССР они нахваливали блины, каши и борщи, как высшее достижение трудового народа, проявление народности и «классового сознания» трудящихся феодальной Руси. После краха социализма вектор сменился – но примитивизм и антинаучность остались прежними.

Одним из первых[137] в СССР Похлебкин попытался сломать этот стереотип, начал писать свои очерки на основе анализа старинных книг и летописей. Но, к сожалению, его устранение из официальной науки сыграло с ним злую шутку. С одной стороны, он стал независим в своих суждениях, получил значительно большую свободу творчества. А с другой – оказался полностью

изолирован от архивов. Похоже, что единственным источником информации для него стала легендарная библиотека[138], которую он собирал всю жизнь. Это, к сожалению, очень сильно сказалось на его исторических трудах. В свое время, готовя книгу «Непридуманная история русской кухни», мы достаточно подробно изучили собрание Российской государственной библиотеки (бывшей «Ленинки») по этой теме. Так вот, с сожалением должны отметить, что очень немногие книги из нее получили отражение в трудах В.Похлебкина или лишь кратко упомянуты в них. Это касается, скажем, многотомного «Словаря поваренного, кандиторского, приспешничьего и дистиллаторского» (1795–1797 гг.) Василия Левшина, трудов С. Друковцева, Н. Осипова, Н. Яценкова и других российских кулинарных авторов XVIII века.

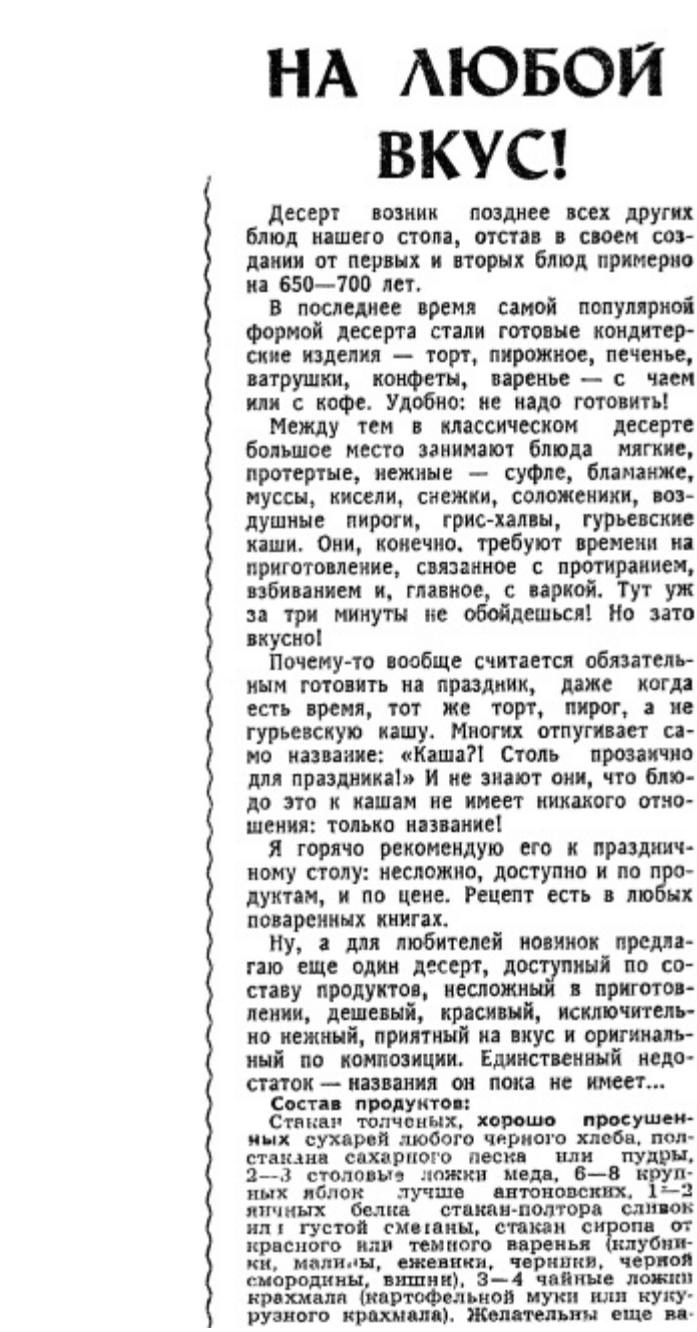
Конечно, это приводило к определенным ошибкам. Среди наиболее очевидных назовем несколько. Вот, скажем, упоминая о Василии Левшине[139] и его общеизвестной фразе «сведения о русских блюдах совсем истребились», Похлебкин относит их к 1816 году[140], не подозревая, что впервые они опубликованы еще за 20 лет до этого.

Или совсем уж неприятная ошибка. В рассказе о французском поваре Мари-Антуане Кареме, Вильям Васильевич пишет о том, что этот кулинар «прибыл в Россию по приглашению знаменитого полководца князя П.И. Багратиона, который… собрал для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров». Учитывая, что Багратион умер в 1812 году после ранения при Бородине, а Карем побывал в России лишь в 1819 году, эта фраза Похлебкина приобретает несколько мистический характер.

Причина заблуждения примерно понятна. Вильям Васильевич где-то прочитал о том, что Карем работал у вдовы полководца – княгини Екатерины Багратион-Скавронской. Но было это уже в 1819–1820 гг в Париже.

Помимо фактологических ошибок есть у историков и ряд других претензий к трудам этого автора. В частности – весьма вольное обращение с цитатами из первоисточников, приведение их без указаний авторства. Ну вот, к примеру, читаем мы у него: «С середины XVIII века выписка иностранных поваров стала

настолько регулярной, что вскоре они полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров». И далее – целый абзац про доставку из Парижа блюд, кондитерских изделий и т. п. Все бы ничего, кроме того, что это практически дословное заимствование из работы русского дореволюционного историка А.Терещенко[141] (без ссылки на него).



НА ЛЮБОЙ ВКУС!

Десерт возник позднее всех других блюд нашего стола, отстав в своем создании от первых и вторых блюд примерно на 650—700 лет.

В последнее время самой популярной формой десерта стали готовые кондитерские изделия — торт, пирожное, печенье, ватрушки, конфеты, варенье — с чаем или с кофе. Удобно: не надо готовить!

Между тем в классическом десерте большое место занимают блюда мягкие, протертые, нежные — суфле, бламанже, муссы, кисели, снежки, соложеники, воздушные пироги, грис-халвы, гурьевские каши. Они, конечно, требуют времени на приготовление, связанное с протиранием, взбиванием и, главное, с варкой. Тут уж за три минуты не обойдешься! Но зато вкусно!

Почему-то вообще считается обязательным готовить на праздник, даже когда есть время, тот же торт, пирог, а не гурьевскую кашу. Многих отпугивает само название: «Каша?! Столь прозаично для праздника!» И не знают они, что блюдо это к кашам не имеет никакого отношения: только название!

Я горячо рекомендую его к праздничному столу: несложно, доступно и по продуктам, и по цене. Рецепт есть в любых поваренных книгах.

Ну, а для любителей новинок предлагаю еще один десерт, доступный по составу продуктов, несложный в приготовлении, дешевый, красивый, исключительно нежный, приятный на вкус и оригинальный по композиции. Единственный недостаток — названия он пока не имеет...

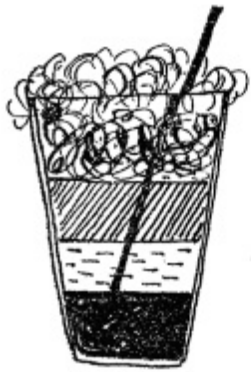
Состав продуктов:

Стакан толченых, **хорошо просушенных** сухарей любого черного хлеба, полстакана сахарного песка или пудры, 2—3 столовые ложки меда, 6—8 крупных яблок лучше антоновских, 1—2 яичных белка стакан-полтора сливок или густой сметаны, стакан сиропа от красного или темного варенья (клубники, малины, ежевики, черники, черной смородины, вишни), 3—4 чайные ложки крахмала (картофельной муки или кукурузного крахмала). Желательны еще ва-

нилин (или ваниль), корица (чайная ложка), гвоздика (1—2 бутончика).

Приготовление:

● Сухари залить холодной кипяченой водой, оставить на 3—4 часа в эмалированной посуде, а затем вскипятить, добавив по вкусу мед или сахар. Дать остыть до теплого состояния, добавить ванилин, охладить, чтобы получилась киселеобразная масса.



● Яблоки испечь в духовке, протереть, очистив от семян и кожицы, добавить взбитые белки и сахарную пудру (но не песок!)

● Сироп от варенья разделить на две части — поровну. Одну часть с добавлением 2—3 столовых ложек кипяченой воды (если сироп густой) довести до кипения и влить в него крахмальное молоко (крахмал, разведенный водой). Быстро размешивая, снять с огня. Затем, продолжая размешивать состав, влить в него вторую половину сиропа от варенья (это может быть и сироп другого варенья).

● Сливки взбить до появления плотных хлопьев.

Взять большой цилиндрический или конический стеклянный сосуд (прозрачный) и влить в него последовательно: киселеобразную хлебную массу, яблочную, подготовленное варенье, а сверху залить все взбитыми сливками. Эти же продукты можно налить также прямо в стакан или фужер.

Есть надо длинной ложкой, чтобы одновременно (хотя и понемногу!) захватить все слои.

В. ПОХЛЕБКИН.

Одна из заметок в газете «Неделя» в 70-е годы

Въ половинѣ того же столѣтія, уже появились нѣмецкіе и французскіе повара, которые вытѣснили поварихъ.—Нынѣ порядочный помѣщикъ, имѣетъ прекраснаго повара.—Въ концѣ XVIII в. была даже страсть у многихъ знатныхъ вельможей, выписывать изъ Парижа пироги, хлѣбы и сладкія кушанья, которыя доставлялись въ Петербургъ въ шесть дней. Другіе нарочно ѣздили туда, чтобы попить и поѣсть всего вдоволь; теперь за этимъ не отправляются туда: искуство поваренное стоитъ у насъ на высшей степени усовершенствованія.

Если же говорить о советских ученых, то очевидно неоднократное заимствование из Н.И.Ковалева[142]. Смотрите сами:

Ковалев Н.И Русская кулинария. М., 1973.	*Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 1978.
Особенности русской печи в свое время определили обилие в национальной кухне тушеных, запеченных и других блюд. Каши, сваренные в русской печи имеют особый вкус.	Кушанья старой русской кухни получались скорее томлеными или полутомлеными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус.

Особенностями приготовления блюд в русской печи объясняется большое количество отварных, припущенных и запеченных рыбных блюд. Значительно реже в старину готовили жареную рыбу.	Также обстояло дело и с рыбой, употреблявшейся только в отварном, вяленом, соленом, запеченном и лишь позже, в XIX веке, в жареном виде.
Ни в одной кухне народов мира, кроме русской, не имеется такого богатого ассортимента первых блюд… Сохраняется и место супов в меню обеда, закрепленное в термине «первые блюда». В старину супы ели на Руси только деревянными ложками. Украшением стола могут служить эти предметы сервировки.	Ни в какой другой национальной кухне нет такого разнообразия типов супов, как в русской… Первенствующее значение… сохраняли и первые жидкие блюда — супы. Предпочтение, оказываемое жидким и полужидким блюдам, наглядно отразилось в том, что ложка всегда была главным столовым прибором».
Ассортимент мясных блюд старинной русской кухни характеризуется следующими особенностями: Широкое распространение имели блюда из субпродуктов. Мясо жарили обычно целыми большими кусками. Вместе с гарниром готовили и тушеные блюда типа рагу с морковью, репой, …	В русской народной кухне можно выделить три основные разновидности мясных блюд: Отварное мясо крупным куском; Блюда из субпродуктов; В качестве гарниров к мясным блюдам в прошлом обычно использовались… пареные или печеные корнеплоды (репа, морковь).

Русская каша когда-то носила ритуальный характер… В сказках, былинах она непременный атрибут пиров, символ богатства и благополучия. В Древней Руси свадебный пир называли «кашей».	Длительное время каша была блюдом… торжественным, обрядовым. Она употреблялась на празднествах, в том числе пирах, свадьбах, крестинах. В XII-XIV веках слово «каша» было равнозначно слову «пир».

Полагаем, что в качестве иллюстрации этого достаточно (хотя, поверьте, продолжать можно еще страницами). К чему эти «расследования»? Мы отнюдь не собираемся обвинять Вильяма Васильевича в какой-то компиляции. Даже если в цитатах и просматривается достаточно точное совпадение, можно предположить, что оба исследователя «шли параллельными путями». Но вот просто правила «хорошего тона», они разве не могли подсказать Похлебкину, что приличие требует указать на аналогичные и предшествующие ему работы своего коллеги?

– Как вы относитесь к Похлебкину, к его взглядам, работам? – спросили мы ветерана советского общественного питания (69 лет трудового стажа) Сергея Ивановича Протопопова (короткие интервью с ним мы приводили в предыдущих главах).

– Похлебкин ведь сам не повар. Он просто исследователь, у которого есть определенная сумятица во взглядах. Есть его исторические исследования, которые интересны, но, в общем, не во всем достоверны. Что же касается его кулинарных советов, то, с точки зрения профессионала, многие вещи далеко не столь очевидны. Вот был такой ученый Ковалев Н.И. – это другой пример специалиста-кулинара, который добросовестно исследовал русскую кухню. Думаю, что на 99 % его исследования справедливы и объективны.

Мнение ветерана-повара, может быть, и где-то одностороннее, но явно отражает общую тенденцию. Помимо этого несколько напрягают очень уж категоричные суждения Похлебкина. Примеров этому немало и в его исторических трудах. Но с учетом темы настоящей книги обратимся к его сюжетам XX века. Вот, скажите, как вам самим такие пассажи классика – все устраивает?

«Коньяки до двух лет выдержки называются во Франции арманьяками, и в этом случае год выдержки не указывается»[143]. Арманьяк, хотя и отчасти похож на коньяк, но все-таки отличается от него технологией производства, сырьем и исторической территорией (французская провинция Гасконь).

Выдержка арманьяка может быть, как и у коньяка, любой.

«Хаш – одно из древнейших армянских блюд…»[144]. На Кавказе вообще трудно четко провести границу между культурами, языками, блюдами. И уж *«хаш»* в этом смысле, наверное, одно из самых распространенных кушаний, первенство создания которого оспаривают многие народы. Меньше всего нам хотелось бы вступать в их спор. Отметим лишь, что эта фраза Похлебкина породила массу споров в вопросе, требующем скорее деликатности, чем излишней категоричности.

«С массовым внедрением чая и превращением чаепития в форму основного застолья в годы революции и Гражданской войны практически совершенно исчезла из русского обихода водка»[145]. Водка исчезла в силу того, что с 1914 года в России действовал «сухой закон», который большевики не решились отменить до 1925 года, когда начался массовый выпуск казенной водки. Вместе с тем этот период характеризовался небывалым взлетом самогоноварения, потребления медицинского спирта, всяческих алкогольных суррогатов. Чай их, к сожалению, не заменял.

Эволюции советской кухни посвящена, пожалуй, самая спорная книга В. Похлебкина «Кухня века». Изданная в 2000 году (уже после трагической гибели автора), она была весьма неоднозначно воспринята как прессой, так и специалистами.

Вместе с тем книга эта – несомненно, вершина творчества В. Похлебкина, своего рода итог его многолетних изысканий. В ней, кстати, в отличие от многих других своих трудов он приближается к научному стилю – дает многочисленные цитаты из первоисточников, выдержки из писем, дневников современников, приводит документы эпохи и т. п. Это усиливает эффект, делает более обоснованными выводы. Но что же стало причиной неоднозначного восприятия этой работы автора?

Как нам представляется, все возрастающая от одной книги к другой категоричность его суждений. Это – действительная проблема Похлебкина, которая усложняет восприятие сегодня его весьма информативных работ. Что мы имеем в виду? Вот посмотрите сами. Всего лишь несколько цитат…

«Специальная кулинарная литература (в 20-е годы) была, как ни странно скудна. Люди делали деньги, вершили дела и делишки, а не занимались пустопорожним писанием. Это была эпоха мелкого, суетливого дела. а не эпоха обстоятельного слова. Кроме того, никто не хотел рассказывать конкуренту, как лучше вести дело. Вот почему в неповский период кулинарную литературу почти не издавали».

«Главной ошибкой в системе общественного питания (в период НЭПа. – *Прим. авт).* – такое уродливое социальное

явление, как рвачество». Ну неужели в полуразрушенной стране у плохой организации общественного питания не было других причин?

«Сталин брал руль управления государством в свои твердые руки. Улучшение кулинарного качества пищи в первой столовой страны (столовой ЦК ВКП(б). – *Прим авт)* произошло накануне изгнания троцкистов и зино-вьевцев из ЦК. Вкусная пища предназначалась не для них!»

«Немаловажным с точки зрения государства было запрещение в мусульманском мире употреблять свинину, если учесть, что только в европейской части СССР проживали до 20 млн мусульман. В условиях XX века запрет на свинину для столь значительного контингента населения лишал государство возможности использовать целую группы пищевых товаров… что создавало дополнительные проблемы пищевого снабжения в стране. Словом, мусульманин, как и правоверный еврей, мог питаться только дома, а если такой возможности не было, практически голодал в условиях большого русского города». Ну и много вы видели в крупных городах СССР голодающих мусульман и евреев?

Впрочем, относительно православных привычек Вильям Васильевич тоже не стеснялся. «Что касается православных попов, то основной пищевой уздой для верующих, основным рычагом их влияния на паству были посты, приходящиеся почему-то именно на те сезоны года, когда человек как раз должен был усиленно питаться. Очевидная физиологическая бессмысленность этих длительных воздержаний от пищи тем не менее никогда не становилась причиной недовольства русского народа, ибо его воля систематически и методически подавлялась целыми столетиями». Мы, конечно, не религиозные ханжи и допускаем наличие разных точек зрения на этот вопрос. Вызывает неприятие лишь чересчур уж менторский тон в этом деликатном деле.

При этом обращает на себя внимание, насколько убедительнее и ярче выглядят слова Похлебкина, когда он пишет о личных воспоминаниях, фактах, непосредственно знакомых ему: «Посещая в 50-е годы по роду своей работы Ярославль, Новгород, Архангельск… я неоднократно убеждался, что Русский Север. сумел сохранить в большей чистоте и неприкосновенности русскую региональную северную кухню, где вместо стандартных борщей со свининой и жареной колбасы с макаронами преобладали овощные зеленые супы, уха, а на второе – заливная, отварная или жареная пресноводная и морская рыба в прекрасном домашнем исполнении непрофессиональных деревенских стряпух».

Столь же убедительными выглядят отзывы Похлебкина о московских ресторанах («Арагви», «Метрополе», «Национале») середины 50-х годов, когда он мог там бывать, сопровождая официальные делегации или просто частным образом. Что совершенно контрастирует с его высказываниями об их кухне 70-80-х годов, основанных в большей степени на газетных публикациях и вторичных воспоминаниях других людей.

Уже прочтя до последней страницы «Кухню века», мы вдруг осознали для себя неожиданный факт: в немногочисленных упоминаниях людей – ученых, поваров, чиновников, причастных к развитию советской кухни, – у Похлебкина нет ни одной положительной характеристики! Мало того, что он крайне неохотно называет людей, так или иначе внесших вклад в советскую гастрономию, но и делает это весьма странно.

Кого ни возьми, все они в той или иной степени портили, ухудшали, не давали развиваться нашей кулинарии. Управделами Совнаркома В. Бонч-Бруевич «совершенно не разбирался даже в элементарных вопросах кулинарии». А. Микоян упоминается 3–4 раза, да и то со странной характеристикой «армянина, хорошо знавшего весь продовольственный юг России». Творческая интеллигенция «подразделялась на многочисленные кланы по месту проедания, порой еще более замкнутые, чем воровские». Профессор М. Певзнер – автор «неверных демагогических утверждений», «лженаучного, надуманного сфальсифицированного подхода». Здесь же – анекдоты про Хрущева и кукурузу, «преступное игнорирование государственных интересов при явной поддержке Н. Подгорного», особо отличавшиеся «кулинарными глупостями» газеты «Сельская жизнь» и «Труд». Но настоящую бурю эмоций вызвало письмо главного санитарного врача СССР – «хрестоматийный бюрократический шедевр, помесь ведомственной ограниченности, высокомерия, тупости и абсолютного забвения сути вопроса». О как! Думаете это документ – о судьбах советской кухни? Ничуть. Такие реплики Вильяма Васильевича вызвала всего лишь министерская бумажка (каких десятки в день выходит) о возможности употребления в пищу утиных яиц.

Этот весьма критический тон пронизывает всю книгу, невольно оставляя впечатление однобокости, предвзятости. Конечно, у Вильяма Васильевича были основания к этому, но неужели в 600-страничном повествовании не нашлось ни одной положительной фигуры, хотя бы из среды единомышленников автора. Тех, кто отстаивал те же идеи развития исконной русской кухни, тех, кто писал об уникальных национальных блюдах и их истории? Ведь вы читали о многих из них в наших предыдущих

главах и немало увидите в последующих.

В современной литературе есть множество отзывов о тех или иных ошибках, содержащихся в рецептах Похлебкина. Что здесь сказать? Думается, все имело вполне житейское объяснение. Выдающийся эрудит и энциклопедист, Вильям Васильевич все-таки никогда не имел ни поварского образования, ни сколько-нибудь систематической кулинарной практики. Более того, обстоятельства его жизни не сильно способствовали этому. Есть немало свидетельств[146] того, что практически до середины 1980-х годов Похлебкин жил весьма бедно, перебиваясь порой с каши на чай. Отсюда, возможно, эта его любовь к простым блюдам русской кухни, в приготовлении которых он действительно приблизился к совершенству. Но это имело и другое следствие. Как вы думаете, часто ли он мог готовить у себя осетрину, хорошее мясо, приобретать дорогие специи и продукты национальных кухонь? Вот почему теоретически верные его умозаключения в приложении к конкретным блюдам порой давали сбой. Все-таки кухня – это не место черно-белых суждений (это – правильно, а вот это – нет). И любые советы ценны тогда, когда повар сам «набил шишки» с тем или иным блюдом, приготовил его десятки раз, зная о всех возможных неожиданностях с данным продуктом. Ряд же ошибок и неточностей в описании *иностранных* продуктов еще более понятны – время было такое.

С другой стороны, многие рецептурные находки В. Похлебкина совершенно великолепны. Здесь, конечно, нужно принимать во внимание его известность и популярность. Поэтому, скажем, его рецепты разнообразных каш были, что называется, «на слуху», ходили в списках по рукам. Как бы то ни было, на его книгах действительно научились готовить многие советские, да и современные домохозяйки. И надо признать, что это неспроста.

Некоторые его советы действительно были очень уместными и удачными. Некоторые вызывают определенные вопросы сегодня. Это касалось, как исторической русской кухни, так и многих национальных советских блюд.

Вместе с тем, конечно, нужно подчеркнуть, что творчество Похлебкина явилось новой и чрезвычайно интересной страницей в советской кулинарной литературе. Он стал действительно народным автором, выдающимся популяризатором русской кухни. По его книгам учились многие начинающие хозяйки, его статьями в «Неделе» зачитывались сотни тысяч людей. То есть вклад Вильяма Васильевича в нашу гастрономическую культуру огромен, независимо от порой противоположных мнений о его

творчестве.

Другое дело, что с годами – к началу 90-х – возникла другая крайность. В какой-то момент В. Похлебкин стал «неприкасаемым», мнение превратилось в незыблемую истину, спорить с которой могли только «морально ущербные» люди, не понимающие всего величия этой личности. Это было стандартной реакцией на все советское наследие. Именно такую реакцию населения можно было наблюдать в отношении Солженицына, Евтушенко и других деятелей культуры и науки, выступавших против официального советского курса. Они становились памятниками самим себе, независимо от реального значения их произведений.

Между тем нет ничего более оскорбительного для столь эмоционального автора, как Вильям Васильевич, чем превращение его в этакий мраморный монумент. Попытки сделать из него борца с советским режимом и источник «вечной истины» рушатся под валом фактов и документов. Просто следует понимать, что Похлеб-кин – это совершенно особенный, нетипичный человек. И подогнать его под какой-то шаблон никому не удастся. За свою жизнь он прошел огромный путь эволюции. От противника советской заорганизованности, научной косности и советской уравниловки к полнейшей апологии сталинизма в 1990-х годах. А как иначе оценить его работу «Великий псевдоним», где из 160 страниц нет ни одной, не прославляющей мудрость, смелость и решительность вождя?

«Как же после всего этого, вопреки ясным историческим фактам, у нынешних русских лакеев американского империализма поворачивается язык осуждать Сталина и Советскую власть за разорение страны, когда в этом исключительно виноваты те, кто отошел от сталинских принципов руководства, кто всячески поносил их в течение почти 40 лет, прошедших после смерти Сталина, кто стал ренегатом партии и предателем страны и трудящегося народа?»[147] Оценить этот путь кулинарного автора и историка – непростая задача для последующих исследователей. Которые, надеемся, будут уже изучать его творчество вне современных идеологических схваток. И смогут объективно оценить все величие и трагедию Вильяма Похлебкина.

Могила В.Похлебкина на Головинском кладбище

Николай Ковалев: без прошлого нет будущего

Нельзя слепо и из ложного патриотизма воскрешать давно забытые примитивные и малопитательные блюда, в свое время отражавшие нищенский образ жизни крестьянина… Они также неуместны в нашем быту, как старая телега на улицах современного города.

Н.И.Ковалев

Имя Николая Ивановича Ковалева мы уже упоминали в этой книге. Действительно, он был одним из наиболее авторитетных ученых, связанных с пищевой отраслью и технологией в 1960-1980-х годах. Именно тогда он выступил одним из основателей ленинградской школы технологии общественного питания.

Свою профессиональную деятельность Ковалев начал еще до войны. В 1935 году оканчивает Ленинградский институт инженеров общественного питания, работает на Невской фабрике-кухне, в Пушкинском тресте столовых, преподавателем в техникуме общественного питания. Участвует в Великой Отечественной. Направлен в блокадный Ленинград, где налаживает общественное питание. Эпизод, о котором он не любил вспоминать, – арест в 1945 году по ложному обвинению в измене Родине. Несколько месяцев в тюрьме, пока военный трибунал, разобравшись в деле, не оправдал его полностью.

Капитан Н.Ковалев

А с 1957 года началась научная карьера Ковалева. За 10 лет пройдя путь от ассистента до заведующего кафедрой в Ленинградском институте советской торговли (ЛИСТ) им. Ф. Энгельса, он стал автором нескольких десятков трудов по технологии общественного питания, подготовил множество учеников, ставших впоследствии известными учеными (более 30 кандидатов технических наук). Кстати о научных степенях. Сам Ковалев защитил докторскую диссертацию лишь в 1991 году в возрасте 78 лет.

И все-таки основной заслугой Ковалева по праву считается не столько разработка технологии общественного питания, сколько его вклад в изучение истории русской кухни. Уже с начала 1970-х годов начинают выходить его работы в этой области[148]. А к концу 1980-х он – признанный авторитет в этой области, его

работы знакомы любому связанному с общественным питанием человеку.

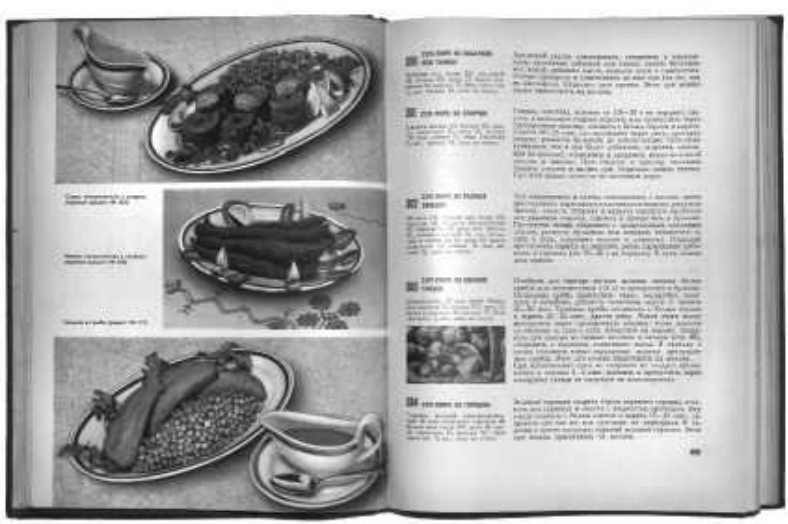
Сегодня очень любопытно читать старые советские книги (60-70-х годов) о людях, которые стали известны позднее. Вот они – еще молодые специалисты, ученые, профессионалы. Но, понятно, все у них еще впереди. О Ковалеве мы нашли несколько таких воспоминаний-цитат. Книга, посвященная ленинградскому общепиту, не могла, конечно, обойти вниманием ЛИСТ (до этого он назывался Институт общественного питания). «Ленинградский ученый Н. Ковалев восстановил рецептуру многих забытых кушаний. Ну, а как обстоит дело с русскими национальными блюдами в наши дни? Какие из них сохранились в быту?» – спрашивает читателей Матвей Медведев, автор вышедшей в 1977 году книги «Страна кулинария». И рассказывает о Николае Ивановиче.

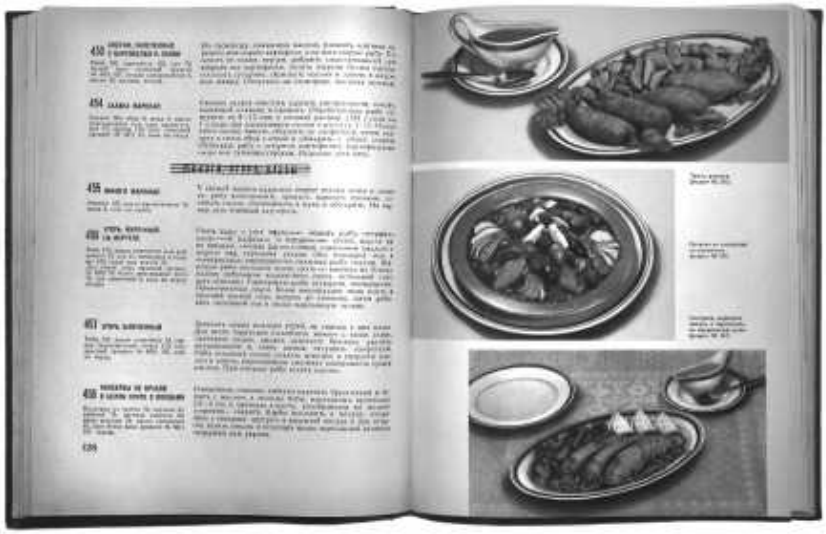
Чтобы ответить на этот вопрос, Ковалев решил обратиться к помощи учащихся техникумов и кулинарных училищ. Когда они уезжали на летние каникулы в свои родные места, он каждому вручал анкету. Добровольные помощники ученого должны были расспросить у местных жителей, какие те знают блюда, в том числе и забытые, какие готовят сейчас. Всего было роздано две с половиной тысячи анкет, позволившие воссоздать реальную картину кухни тех лет. Кстати, эта практика Ковалева не была забыта. И сегодня многие студенты Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета (как сейчас он называется) привозят с летних каникул такие же «доклады».

Откуда «есть пошла русская кухня»? В советской профессиональной литературе – от этой вот красивой и подробной книги «Русская кулинария», выпущенной Госторгиздатом в 1962 году, одним из авторов которой был Николай Иванович. Поразительно, но до того момента каких-либо отдельных кухонных рецептурных сборников с термином «русский» (кулинария, кухня, блюда и т. п.) для массового читателя в СССР не выходило. Здесь можно строить обычные для определенной публики конспирологические гипотезы о сознательном принижении всего русского при социализме. Но по жизни, думается, все было проще. Понятно, что в 30-е годы основные усилия властей были направлены на подъем национальных республик – их экономики, культуры, создание местных квалифицированных кадров. В этом смысле культура и наука в традиционно русских областях и регионах все-таки имела лучшую материальную и духовную базу и как-то выпадала из списка первоочередных задач.

Послевоенный же расцвет национальной кулинарии (ясное дело, поддерживаемый и стимулируемый из центра) поставил логичный вопрос: а что с русской кухней, ей ведь тоже есть чем гордиться? Поэтому выход посвященной ей большой книги стал разумным и своевременным решением.

Среди авторов этого издания мы сможем найти также знакомых нам по «Книге о вкусной и здоровой пище» поваров и ученых: П.В. Абатурова[149], А.А. Ананьева, Р.П. Бикке, Р.П. Кенгиса, Ф.П. Никашина, В.А. Сидорова[150] и др.





Книга, вышедшая вскоре после XXII партсъезда, принявшего новую программу КПСС, не могла не быть наполненной цитатами из этого «эпохального» документа. «Через 10–15 лет общественное питание должно занять преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях, стать подлинным примером коммунистического быта. А во втором десятилетии намечен переход к бесплатному общественному питанию (обедам) на предприятиях и в учреждениях и для занятых в производстве колхозников». Как давно это было! А ведь прошло всего-то 50 лет.

Однако, несмотря на эти обязательные к употреблению тезисы, сама книга была весьма интересной и новаторской. Прежде всего это касалось самого определения русской кухни. Мы даже сегодня спорим о том, чем является наша национальная кулинария. Это – каши, щи, блины? Или то, что сегодня ест большинство населения? Авторы книги придерживаются своего взгляда. «Говоря о русской кулинарии, мы имеем в виду современную кулинарию народов России… В ходе естественной эволюции нашего питания некоторые старинные русские кушанья теперь забыты. Кроме того, приготовление некоторых блюд претерпело изменения в результате прогресса в технологии приготовления пищи и развития науки о питании. Поэтому сейчас нецелесообразно ставить вопрос о воскрешении всех старинных русских блюд. Однако следует подумать о более широком использовании тех блюд, которые были незаслуженно забыты по различным причинам».

В книге – любопытные даже для сегодняшнего дня

исторические замечания. Вот многие уверены, что запекание в печи – основная отличительная черта нашей кулинарии. Между тем, отмечают авторы, «это мнение ошибочно. Даже в те времена, когда русская печь была у нас основным очагом, применялось не только запекание и выпекание, но также жарка продуктов на сковороде, решетке, вертеле, варка, тушение».

Но, конечно, перечень блюд в книге был современным. Собственно, авторы и не скрывали этого, отмечая, что ассортимент продуктов особенно интенсивно изменялся после революции, и это сильно повлияло на рецептуру и технологию приготовления блюд. Исчезла солонина – «хранение мяса в холодильнике исключило необходимость его посола, который резко снижал питательную ценность и вкусовые качества».

Из новых тенденций – массовое появление на столе морской рыбы. «Организация массового лова крабов и переработка их в высококачественные консервы обогатили ассортимент сырья, используемый для приготовления холодных закусок».

Пристальное внимание – уже становившемуся классическим для советской кухни майонезу. «Теперь, когда этот соус выпускается пищевой промышленностью, блюда с майонезом получили широкое распространение во всех предприятиях общественного питания и домашнем быту».

Не забыто появление новых видов круп – пшеничной, артек, плющенных зерен, воздушной кукурузы и вообще кукурузных круп, искусственного саго. Отдельный разговор – про консервы: шпроты, сардины, кильки, фаршированные перцы, зеленый горошек.

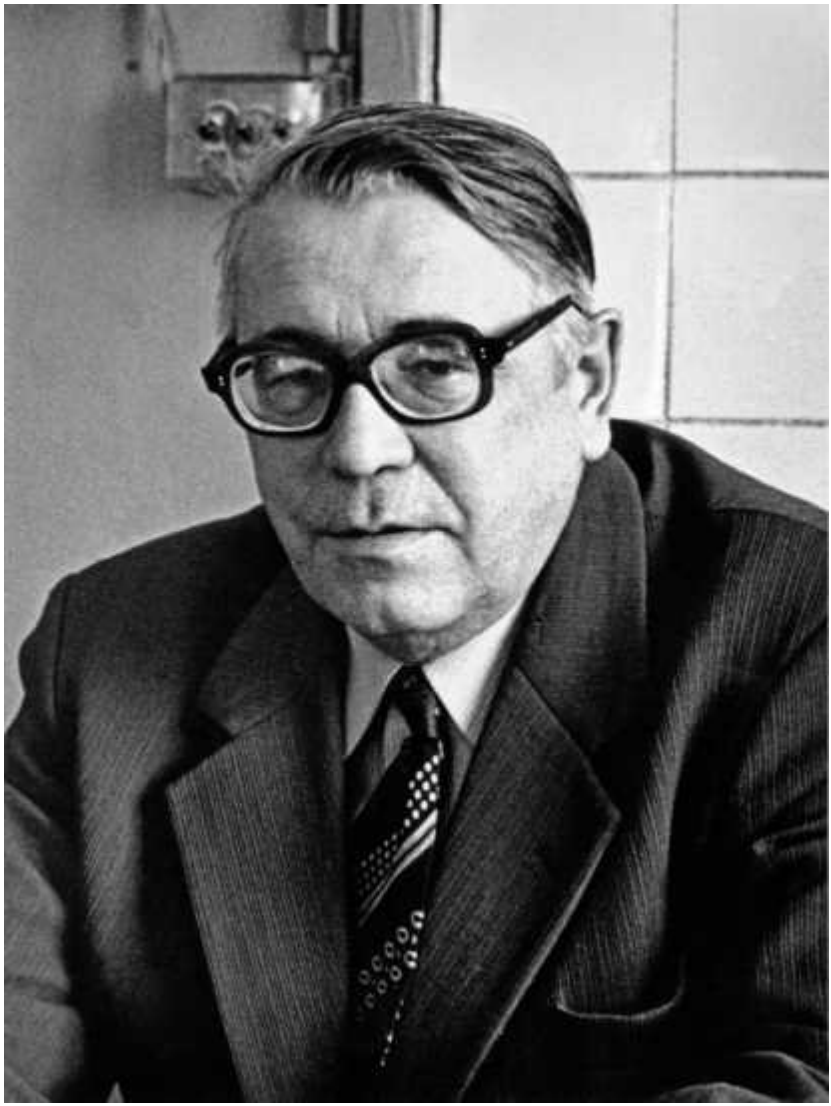
Но за всем этим разнообразием новой гастрономии авторы не скрывают сожаления о старых, забытых блюдах. Среди них – «сочни с творогом, многие виды блинов и других мучных изделий, рыбные студни, сладкие супы с крупами, блюда из свежих грибов, гарниры из свежей, маринованной свеклы, брусники и других ягод, которые подавались к блюдам из домашней птицы и дичи». «Для того, чтобы улучшить и разнообразить питание населения нашей страны, нужно использовать все многообразие русской кухни», – как бы подводят итог они.

Профессор М.Н.Куткина – соратник и соавтор Н.И.Ковалева. Она может бесконечно рассказывать про своего учителя

Это издание явилось важной вехой в творчестве Н.И. Ковалева. Оно фактически вывело его из местной ленинградской

«орбиты», придав общесоюзную известность. Знакомые с ним люди вспоминают, что Николай

Иванович любил повторять слова Бердяева о том, что «без прошлого нет будущего». Что народ, который забывает свою историю, погибает. И надо отдать ему должное, в своих практических исследованиях он сполна смог воплотить эти идеи. В изучении истории русской кухни он вместе со своими ближайшими коллегами (М.Н. Куткиной и Н.Я. Карцевой) тщательнейшим образом анализировал не только состав старинных блюд, но и этимологию их названий, условия возникновения и развития. Подключал лингвистов, филологов (откуда произошли русские «кундюмы-кундюбки»?), знатоков угро-финских, тюркских языков.



Н.И.Ковалев

Что такое «четверговая» черная соль? Зачем она? Благодаря Ковалеву мы знаем теперь ее состав, рецепт приготовления. И самое главное, стало понятно, зачем она готовилась! Наши предки готовили эту соль в конце Страстной недели. На Пасху же в деревнях варили, красили яйца целыми корзинами, а потом в течение пары дней съедали их. Это сейчас можно таблетки выпить при тяжести в желудке, а тогда таким народным лекарственным средством была черная соль. Этаким старинным аналогом нынешнего активированного угля.

Все блюда, описания и рецепты всегда были реально

опробованы Н.Ковалевым – на занятиях студенческого общества, кулинарных кружках. Но составляя новую «роспись» русским кушаньям, он подошел к ней не с точки зрения человека, занимающегося дословным восстановлением старины в ее «музейном» виде. А руководствуясь прежде всего практическими соображениями повара и технолога.

– Когда речь идет о кушаньях, – говорил Николай Иванович, – совсем не обязательно восстанавливать старину в подлинном виде. Ведь некоторые блюда, такие как тюря (квас с сухарями и луком), затирки и соломати (заварная мука), были не чем иным, как отражением нищенского уровня жизни населения, особенно крестьянского, а такие как рыба со щавелем и изюмом, цыплята в винном соусе, салаты из анчоусов с сыром, свидетельствующие о своеобразном вкусе наших предков, наоборот, появлялись лишь на столе людей зажиточных[151].

Из XXI века рассуждения о вкусах «зажиточных предков», может, и кажутся немного наивными (чего мы только не пробовали за последние 20 лет!). Но не будем забывать – на дворе тогда стояла середина 1970-х со всеми прелестями развитого социализма, плавно катящегося к своему кризису и закату. И все-таки насколько актуальными оказываются другие слова Ковалева:

– Нельзя не учитывать и появившиеся в нашем рационе новые современные продукты. Ведь если в старину не было томатов и майонеза, то это не значит, что ими не надо пользоваться при приготовлении исконных русских блюд. Также нельзя исключать из отечественного меню и блюда иноземного происхождения.

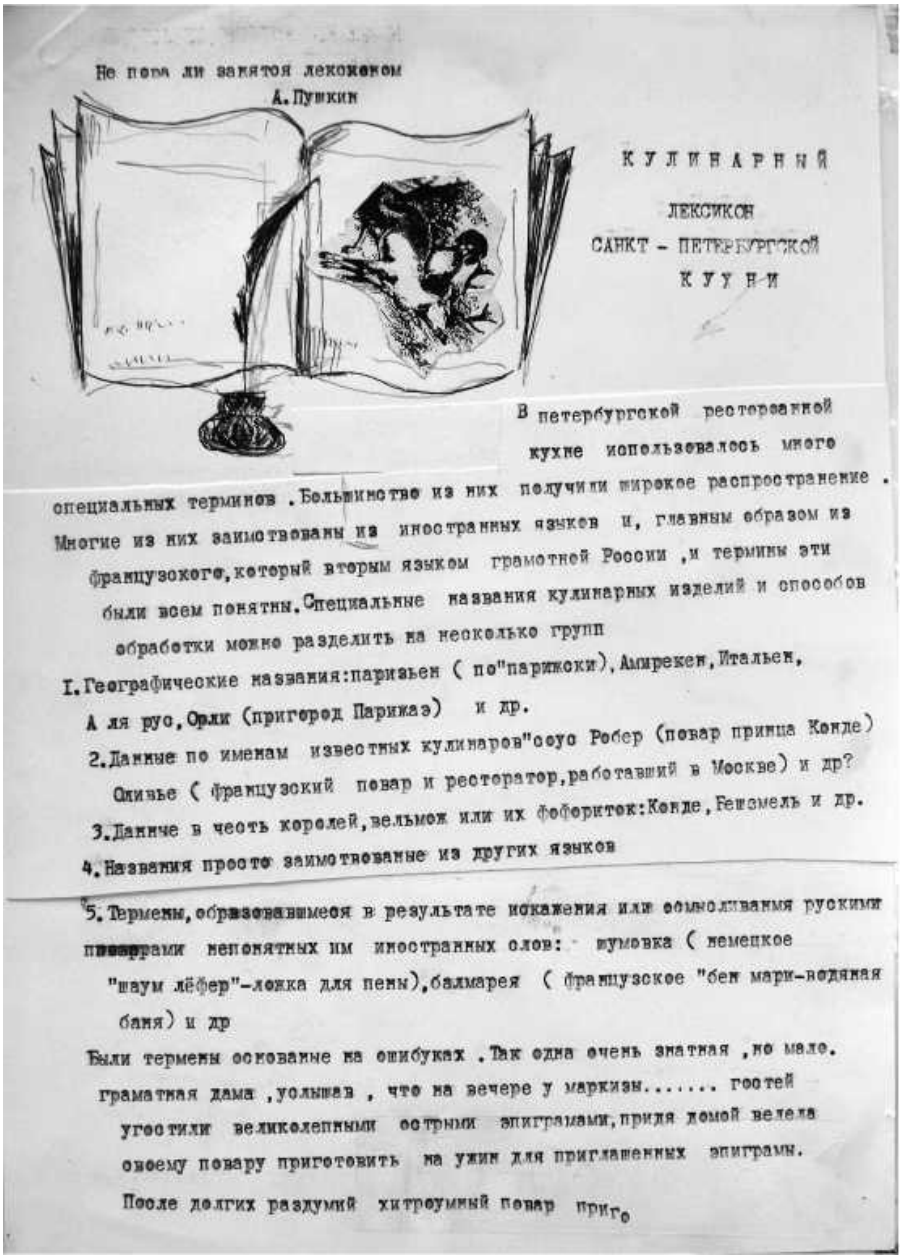
Как представить себе, например, наше современное питание без сосисок и котлет? Они вошли в наш рацион, стали такими же национальными, как окрошка или пельмени.

Вообще вклад Ковалева в историю русской кухни очевиден. И может быть, главное, за что мы должны быть благодарны ему, – так это за яркую картину этого явления. Возможно, именно благодаря ему мы ушли от банального представления об исторической русской кухне как непрерывной череде каш, блинов, щей и жареных лебедей. И стали понимать, насколько рациональной и продуманной была наша старинная гастрономия. Как она впитывала в себя опыт соседних стран и народов, творчески перерабатывала его, осваивала новые продукты и приемы, постепенно превращаясь в великую русскую кулинарию.

Но не менее научных талантов все, кто соприкасался с ученым, ценили его личностные качества.

Общаясь с его учениками, мы постоянно получали один

ответ: Ковалев был выдающимся ученым, неординарным педагогом и необычным человеком. Он был настоящим Учителем в полном восточном понимании этого слова, сказал нам его выпускник Тахир Амирасланов, возглавляющий сегодня Ассоциацию кулинаров Азербайджана.



Не пора ли заняться лексиконом
А. Пушкин

КУЛИНАРНЫЙ
ЛЕКСИКОН
САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКОЙ
КУХНИ

В петербургской ресторанной кухне использовалось много специальных терминов. Большинство из них получили широкое распространение. Многие из них заимствованы из иностранных языков и, главным образом из французского, который вторым языком грамотной России, и термины эти были всем понятны. Специальные названия кулинарных изделий и способов обработки можно разделить на несколько групп

1. Географические названия: паризьен (по "парижски), Американ, Итальен, А ля рус, Орли (пригород Парижа) и др.
2. Данные по именам известных кулинаров "соус Робер (повар принца Конде) Оливье (французский повар и ресторатор, работавший в Москве) и др?
3. Данные в честь королей, вельмож или их фаворитов: Конде, Ренгмель и др.
4. Названия просто заимствованные из других языков
5. Термины, образовавшиеся в результате искажения или осмысливания русскими поварами непонятных им иностранных слов: шумовка (немецкое "шаум лёфер"-ложка для пены), балмарея (французское "бен мари-водяная баня) и др

Были термины основанные на ошибках. Так одна очень знатная, но мало грамотная дама, услышав, что на вечере у маркизы..... гостей угостили великолепными острыми эпиграмами, придя домой велела своему повару приготовить на ужин для приглашенных эпиграмы.

После долгих раздумий хитроумный повар приго

Рукопись Н.И. Ковалева

Если Ковалев читал лекции, не только студенты, но и свободные аспиранты, преподаватели приходили послушать. Иногда студенты пропускали другие занятия, чтобы попасть к нему на лекцию. Одну и ту же тему в разных аудиториях он читал по-разному. «Он просто гипнотизировал аудиторию», – говорит Тахир Амирасланов. Не было на курсе девушки, не влюбленной в Ковалева. Разговаривать с Николаем Ивановичем 10 минут считалось счастьем. Потом все интересовались, о чем он говорил с тобой. Он любил, чтобы ученики спорили с ним, доказывали свои личные взгляды. И он выбирал талантливых счастливцев. И эти счастливцы приходили к нему домой. Пользовались его библиотекой и ели щи, которые приготовил сам Ковалев. Знакомились с его супругой Аннушкой, как он ее с любовью называл, и с котом. «Тетя Анна делала чудесные, вкусные наливки и тайком от Учителя угощала нас, студентов. А еще в квартире среди множества книг и рукописей нашлось место особому дивану, который запомнился всем ученикам Николая Ивановича. Если мы допоздна работали, занимались, то нас не отпускали и заставляли оставаться и спать на этом диване. И нам не приходилось из Пушкина, где жил Учитель, ехать в Питер. У дивана было имя «Аспирантский», хотя на нем спали и студенты. Среди студентов бытовала поговорка «Кто не учится отлично, тот не попробует щи у Ковалева в Пушкине».

«Так работали с ним вместе, – говорила нам его ближайшая соратница Марина Николаевна Куткина, – до ухода Николая Ивановича в 2003 году с работы (он умер 3 октября 2004 года). Он практически ничего уже не видел, очень плохо печатал. Его последняя работа, последняя мечта – издать «Историю Петербургской кухни» (к 300-летию города). Очень ему хотелось к этому времени выпустить эту работу. Но не получилось. Он почти вслепую пытался печатать на машинке. Но никогда за все это время он не потерял оптимизма».

Ковалев вырастил много ученых, докторов, кандидатов наук. На своем 85-летии он обратился к своим ученикам: «Дети мои, я хочу сказать вам, что я ноль». Все замерли. Как будто дали всем пощечину. Он чуть выдержал паузу: «Вы – мои цифры. Только рядом с вами я приобретаю какое-то значение».

Заключение

Странное чувство испытали мы, заканчивая эту книгу. С одной стороны, вот она – картина русской кухни через людей которые ее создавали. А с другой… Как много еще осталось недосказанного, неисследованного! Сколько кулинаров, ученых и писателей, так или иначе причастных к созданию нашей гастрономии, оказались за пределами этого повествования.

Мы далеки от мысли о том, чтобы рассматривать данную работу как своего рода энциклопедию или биографический словарь. Даже формальный налет академичности хорош при анализе явлений или событий. Здесь же – другое: людские судьбы, характеры. А они редко поддаются холодному расчету и оценке. Не окунувшись в обстоятельства эпохи, не увидев «примет времени», невозможно понять, что же двигало этими людьми. И почему кулинария стала вдруг делом всей их жизни.

И все-таки есть ряд уроков, которые мы извлекли из этой работы. Некоторые из них просты и очевидны. Чтобы понять другие, нужно было пройти немалый путь исследований, встреч и разговоров с десятками участников описываемых событий или их потомков.

Первое и главное ощущение, которое мы испытали, – это близость истории. Да-да, несмотря на прошедшие годы и столетия, все это рядом. Раз за разом мы натыкались на давние детали и события, имеющие непосредственный отклик в нашей сегодняшней действительности. Мы идем по московским улицам и упираемся в старинный дом, где располагался ресторан «Эрмитаж». Тот самый, где 150 лет назад был изобретен знаменитый салат «Оливье». Мы берем с полки «Вологодское» масло и вспоминаем Николая Верещагина и Анастаса Микояна. Тех, благодаря кому этот продукт стал известен по всему миру. А услышав по телевизору очередное заявление главного санитарного врача, невольно думаем о том, что одним из тех, кто положил начало этому контролю, был Михаил Игнатьев.

Но история близка не только этими неуловимыми деталям. Живы еще те, кто делал ее. Многие ветераны, с которыми мы сталкивались в процессе работы над этой книгой, помнят и А. Микояна, и Н. Ковалева. Бережно сохраняют старые пожелтевшие фотографии родственники Пелагеи Александровой-Игнатьевой. А потомки Толстых с благодарностью вспоминают свою прабабушку, написавшую семейную «Поваренную книгу». Это – непосредственная память поколений. И пока она передается от матери к дочери, от учителя к ученику, жива еще наша культура и

ее традиции.

Вот только воспоминания эти – не всегда легкие и солнечные. Мы удивляемся, как порой непросто складывалась судьба наших героев. Какие трудности им пришлось перенести, что преодолеть. А потом вдруг понимаем справедливость фразы советского поэта: «Ходите не с краю, а главной дорогой, – и встретите всех, кто вам близок и дорог!» И тогда становится очевидным, что голодное крепостное детство Николая Костомарова и Михаила Игнатьева было лишь началом блистательной карьеры ученых. А лишения, испытанные Герасимом Степановым и Владимиром Филимоновым на своем жизненном пути, стали лишь следствием этого самого принципа – «ходите главной дорогой».

И здесь, наверное, очень уместно будет сказать одну простую вещь, в справедливости которой мы сами убеждены. Десятки, сотни талантливых людей создавали эту кухню, не повинуясь веяниям моды. Они работали не ради денег и славы, которых явно не получили в должной мере. Не в поисках положения при царском дворе или в партийной номенклатуре. Каждый из них просто делал свое дело – так, как понимал его. В меру своих талантов и убеждений. Не оглядываясь на глупую критику и зависть бездарностей.

Мы часто спрашиваем друг друга: «Что такое русская кухня?» Так вот, один из вариантов ответа прост: «Кухня – это люди, которые ее создавали, которые вложили в нее частицу своей души и таланта». И понимание этой простой истины дает уверенность в главном. В том, что русской кухне суждено огромное и прекрасное будущее.

Библиография

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911.

Авдеева К. Карманная поваренная книга. СПб., 1846.

Авдеева К. Полная хозяйственная книга. СПб., 1851.

Авдеева К. Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок. СПб., 1846.

Авдеева К. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1842.

Авдеева К. Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки. СПб., 1858.

Авдеева-Полевая Е. Записки и замечания о Сибири // Записки иркутских жителей. – Иркутск, 1990.

Азадовский М.К. История русской фольклористики. М., 1958.

Александрова-Игнатьева П.П. Практические основы кулинарного искусства. Петербург, 1914.

Алхазов Н.К., Джабаров А.Д., Малеев Н.М. и др. Азербайджанская кулинария. Баку,1963.

Ахметзянов Ю. Татарские национальные блюда. Казань, 1958.

Белинский В. Николай Алексеевич Полевой. СПб., 1846.

Буренин Н.Е. Памятные годы (воспоминания). Л., 1967.

Вигель Ф. Записки. М., 2000.

Вологодское маслоделие. История развития: Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г.Ю. Сажинов, П. В. Никифоров. – СПб., 2002.

Генис А. Колобок и др. кулинарные путешествия. М., 2010.

Глущенко И. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010.

Гурьев Д.А. Об устройстве верховных правительств в России. 1815 год // С6. Российского исторического общества. Т.90. С. 92–93.

Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусноevs. здоровое. // Журнал «Неприкосновенный запас», 2009, № 2(64).

Друковцев С. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам… СПб., 1773.

Друковцев С. Поваренные записки. СПб., 1779.

Друковцев С. Экономический календарь. СПб., 1780.

Друковцев С. Солдатская кухня. СПб., 1786.

Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2005.

Записки Н.И.Греча. Русский архив 1873, № 3.

Золотницкая Р. Из истории развития маслоделия Вологодчины. Молочная промышленность. М., 1992, № 1.

Кабузан В., Троицкий С. Изменения в численности, удельном весе и размещения дворянства в России в 1782–1858 гг. История СССР. М., 1971.

Калинин И. Между чтением и пищеварением // Эрмитаж. 2007. № 6.

Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. Гастрономическое и практическое руководство. СПб., 1866.

Келли К. Ленинградская кухня / Lacuisineleningradaise – противоречие в терминах? // Журнал «Антропологический форум», 2011, № 15.

Ковалев Н. Русская кулинария. М.,1972.

Ковалев Н. Рассказы о русской кухне. М., 1989.

Ковалев Н. Рассказы о тайнах домашней кухни. М., 1991.

Ковалев Н. Тайны кулинарии. М., 1991.

Ковалев Н. Русская народная кухня. М., 1992.

Ковалев Н. Блюда русского стола: история и названия. М., 1995.

Ковалев Н. Напитки нашего стола. М., 1998.

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. М., 2000.

Костомаров Н.И. Автобиография – «Литературное Наследие», СПБ. 1890.

Левшин В. Всеобщее и полное домоводство. СПб., 1795.

Левшин В. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. СПб., 1795-97.

Левшин В. Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов. СПб., 1816.

Ленюшкина Л. Творчество В.С. Филимонова в литературном движении первой трети XIX века. Диссертация. М.,1985.

Литературные сказки народов СССР. Составление, вступительная статья и примечания В.И.Калугина. М., 1989.

Лихачева Е. Материалы для истории женского образования в России. С.-Петербург, 1899.

Махмудов К. Пловы на любой вкус. Ташкент, 1987.

Махмудов К., Сандель А. Узбекские блюда. Ташкент, 1958.

Махмудов К. Узбекский плов. Ташкент, 1979.

Медведев М. Мир кулинарии. Л., 1977.

Микоян А.И. Так было. М., 1999.

Микоян С.А. Мы – дети войны. М.,2006.

Михневич В.О. Наши знакомые: фельетонный словарь современников. СПб., 1884.

Модзалевский Л. Б. Библиотека Пушкина: Новые материалы. // Лит. наследство. М., 1934.

Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1861.

Мушкина Е.Р. Тайна курляндского пирога. М., 2008.

Небольсин Г. Статистическое обозрение внешней торговли России. Библиотека для чтения. СПб., 1850.

Осипов Н.П. Старинная русская ключница и стряпуха. СПб., 1790.

Осипов Н.П. Карманная книга сельского и домашнего хозяйства. СПб., 1791.

Певзнер М.И. Рациональное и лечебное питание. М.-Л., 1927.

Певзнер М.И. Основы лечебного питания. М.-Л., 1937.

Первая эпоха преобразований императора Александра I. // Вестник Европы, СПб, март 1866. Т.1.

Пирузян С. Армянская кулинария. Ереван, 1960.

Похлебкин В. Великий псевдоним. М., 1996.

Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2008.

Похлебкин В.В. Кухня века. М., 2000.

Похлебкин В. Моя кухня и мое меню. М., 2008.

Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. М., 2009.

Радецкий И.М. Альманах гастрономов. СПб., Тт. 1–3. 1852-55.

Радецкий И. С.-Петербургская кухня. СПб., 1862.

Русская сатирическая сказка. М., 1956.

Санкт-Петербург. 1703–2003: Юбилейный статистический сборник. / Под ред. И.И. Елисеевой и Е.И. Грибовой. – Вып.2. – СПб, 2003.

Светлов Л. Б. Издательская деятельность Н. И. Новикова, М., 1946.

Степанов Г. Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола или Восточнаго гастронома, составленного из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером». М., 1837.

Степанов Г. Опытный русский повар, или Наставление, каким образом заготовлять впрок разные столовые припасы в лучшем виде и вкусе, в пользу занимающихся хозяйством». М., 1834.

Степанов Г. Поваренная, кондитерская и хозяйственная книга, на 55-летних опытах основанная и содержащая в себе все, касающееся до поваренного и кондитерского искусства… в 5 ч. М., 1860.

Степанов Г. Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном, собранный и составленный из собственных опытов и наблюдений издателем Русского опытного повара и Прибавления к оному. М., 1935.

Степанов Г. Последний труд старца-слепца Герасима Степанова. М., 1951.

Сулаквелидзе Т.П. Грузинские блюда. Тбилиси, 1959.
Сулаквелидзе Т.П. Кухня для хозяек. Тбилиси, 1949.
Сулаквелидзе Т.П. Овощные блюда, Тбилиси, 1967.
Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848.
Тихомиров М.Н. Средневековая Москва в XIV–XV веках. М., 1957.
Толстой Л.Н. О голоде. ПСС в 90 т. М., 1954. Т. 29.
Толстая С.А. Поваренная книга. М., 2013.
Фицпатрик Ш. Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е годы: город. М., 2001.
Хартман Эхберт. Елена Ивановна Молоховец. Перевод с голландского А. Ф. Смирновой. – Журнал «Звезда». М., 2000. № 3.
Шарапов С. По русским хозяйствам. М., 1893.
Шкловский В.Б. Чулков и Левшин. Л., 1933.
Эйдельман Н. Последний летописец. М., 2004.
Яценков Н. Новейшая и полная поваренная книга. СПб, 1790.
Grimod de La Reynière. Almanach des gourmands. Chaumerot, Paris 1810.
Ian Kelly. Cooking for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef (Walker, 2003).
Metzner, Paul. Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution. Berkeley: UniversityofCaliforniaPress, 1998.
Pitte, Jean-Robert. French Gastronomy. The History and Geography of a Passion.NY., 2002.

notes

Примечания

1

Информация приведена по данным Института русской литературы (Пушкинский дом) РАН. Обращаем внимание на то, что в различных книжных и электронных источниках могут указываться иные даты изданий.

2

Осипов Николай Петрович (1751–1799) – писатель, сын приказного, военную службу оставил в 1780 г. поручиком, затем служил в главном почтовом управлении. Напечатал много книг по домоводству: «Старинная русская ключница и стряпуха» (СПб., 1790), «Новейший и совершенный русский конский знаток» (1791), «Карманная книга сельского и домашнего хозяйства» (1791 и 1793) и др., а также «8 песней Энеиды Виргилиевой, вывороченной наизнанку» (1791 и 1801, с продолжением Котельницкого), «Не прямо в глаз, а в самую бровь» (1794), «Что-нибудь от безделья на досуге» (еженед. издание, 1798, всего 5) и много переводов.

З

Яценков, Николай – переводчик; напечатал: «Советы несчастный матери ея дочерям» (с франц., М., 1782); «Изображение великого Фридриха, короля прусского» (соч. Бурде, М., 1789); «Карл Винек, или угнетенная невинность» (соч. Авг. Мейснера, М., 1789); «Новости: греческая, испанская, португальская, французская и немецкая» (соч. Флориани, 2 части, М., 1789).

4

ЦГИА, ф. 1329, оп. 1, 1765. № 116. Л. 259.

Светлов Л. Б. Издательская деятельность Н. И. Новикова, М., 1946.

6

Друковцев С.В. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам, сочинена главной провиантской канцелярии прокурором и Вольного Экономического Общества членом Сергеем Друковцевым. – М., 1773. С.76.

Тихомиров М.Н. Средневековая Москва в XIV–XV веках. М., 1957. С.287.

Русская сатирическая сказка. М., 1956. С.242.

9

Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2008. С.39.

10

Пушкин А.С. Собрание сочинений. Том второй. М., 2006. С.349.

11

Подробнее см.: *Шкловский В.Б.* Чулков и Левшин. Л., 1933.

12

Левшин В. Всеобщее и полное домоводство. М. 1795. С.111.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.41.

14

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Часть пятая. М., 1796. С.40.

15

Цит. по: Литературные сказки народов СССР. Составление, вступительная статья и примечания В.И.Калугина. М., 1989. С.5.

16

Москва за столом //Журнал «Москвитянин». М. 1856, № 5. С.433.

Мир тесен. И дочь графа П.Скавронского Екатерина, ставшая женой князя П.И.Багратиона, через несколько лет после смерти супруга переедет в Париж. Там ее личным поваром будет выдающийся французский кулинар Мари-Антуан Карем. О его творчестве и влиянии на русскую гастрономию мы расскажем в одной из следующих глав.

Вигель Ф. Записки. М., 2000. С.135.

19

Гурьев Д.А. Об устройстве верховных правительств в России. 1815 год // Сб. Российского исторического общества. Т.90. С. 92–93.

20

Первая эпоха преобразований императора Александра I // Вестник Европы, СПб, март 1866. Т.1. С. 167.

Исторический вестник. СПб., 1900. Т. 79. С. 418–420.

22

Е. Авдеева и Н. Маслов. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С.43.

Е. Молоховец. Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1907. С.401.

Отечественные записки. СПб., 1846. Т.XLVIL RVI. С.69.

25

Многие материалы о жизни Екатерины Авдеевой сохранились благодаря открытому в 1997 году в Иркутске «Гуманитарному центру – библиотеке имени семьи Полевых». На его сайте можно также ознакомиться с историей этой богатой на таланты семьи.

Н. Эйдельман. Последний летописец. М., 2004. С. 198.

Пушкин А.С. История русского народа // *Пушкин А.С.* Полн. собр. соч.: В 10 т. Т. 7. Л., 1978. С. 94.

В. Белинский. Николай Алексеевич Полевой. СПб., 1846.

29

Авдеева-Полевая Е. Записки и замечания о Сибири // Записки иркутских жителей. – Иркутск, 1990. С. 53–54.

30

Отечественные записки. СПб., 1846. Т.XLVIII. Раздел VI. С.84.

31

В. Похлебкин. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 34.

В. Похлебкин. Моя кухня и мое меню. М., 2008. С. 466.

33

Там же. С.468.

Азадовский М.К. История русской фольклористики. М., 1958. Т.1. С.370.

В. М. Кабузан, С.М. Троицкий. Изменения в численности, удельном весе и размещении дворянства в России в 1782–1858 гг. История СССР. М., 1971. С. 158.

Санкт-Петербург. 1703–2003: Юбилейный статистический сборник / Под ред. И.И. Елисеевой и Е.И. Грибовой. – Вып.2. – СПб, 2003. С. 16–17.

В других источниках есть похожие цифры. Дело в том, что по указу Екатерины II (от 8 февраля 1793 года) в связи с объявлением Франции республикой ее дипломатические и торговые отношения с Россией были разорваны. Въезд французов в Россию разрешили только по рекомендациям наследников Бурбонов. Французы, жившие в России, были переписаны, и большинство отреклось от революционного режима.

Списки присягнувших публиковались в газетах. Так вот из 900 французов, живших в Санкт-Петербурге, в июне 1793 года приняли присягу 786 человек: 112 купцов, 97 учителей, 94 военных, 68 чел. прислуги, 171 ремесленник. Среди мастеров-ремесленников – 38 поваров, 30 парикмахеров, 26 часовщиков и ювелиров, 12 портных и модисток. Впрочем, эти цифры относятся лишь к самому началу эмиграции – к 1793 году.

Очевидно, что первое широкое знакомство с европейскими кулинарными привычками произошло у нас в петровские времена начала XVIII века.

39

Гримоде ла Реньер (Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière) – французский публицист (1758–1838); был редактором «Journal des théâtres» (1777–1778) и «Censeur dramatique» (1797–1798). Самое известное его сочинение – «Almanach des gourmands» (Париж, 1803–1812); кроме того, он написал: «La lorgnette philosophique» (1785); «L'alambic littéraire» (1803); «Ré-fléxions philosophiques sur le plaisir, par un célibataire» (1783).

40

Брилья-Саварен (Brillat-Savarin) – французский писатель (1755–1826). Депутат Генеральных штатов (парламента), затем председатель суда в Бурге. Ввиду возбужденного против него уголовного преследования, как федералиста, бежал в Швейцарию, а оттуда в Соединенные Штаты. Вернувшись в 1796 г. во Францию, он был комиссаром директории и, наконец, членом кассационного суда в 1800–1826 г. Почти все его сочинения являлись в печати без подписи, так что слава писателя утвердилась за ним лишь после смерти. Лучшим произведением его считается остроумная книга «Physiologie du goût» (Париж, 1825). Из остальных его сочинений можно указать: «Vues et projets d 'é conomie politique» (Париж, 1802) и «Essai historique et critique sur le duel» (Париж, 1819).

41

Собственно, многотомное издание Гримо де ла Реньера вообще в ту эпоху не было переведено на русский и попало в Россию лишь в виде разрозненных франкоязычных томов. Брилья-Саварен был издан у нас почти полвека спустя: *Брилья-Саварен, Ансельм.* Физиология вкуса / пер. на нем. яз. и доп. Карлом Фогтом, с прил. [биогр. заметки об авт. и] пяти ст. Либиха и одной – Лемана. Москва: тип. А.И. Мамонтова, 1867.

42

Бейли Сильван уже в те годы прославился как знаменитый кондитер, имевший магазин недалеко от королевского дворца.

43

С первым именем Карема наблюдается явная путаница. В разных источниках его называют: Мари-Антуаном, Антоненом, Антуаном и даже Марком-Антоном. Между тем все объясняется просто: после Французской революции 1793 года имя Мари-Антуан воспринималось во Франции примерно так же, как имя Адольф в СССР в 1941 году. Чтобы избавиться от ненужных ассоциаций с казненной королевой Марией-Антуанеттой, Карем вынужден был принять более короткое имя Антонен, которое впоследствии сам часто и изменял.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 41

45

Биография А.Карема наиболее полно представлена в книге: *Ian Kelly*. Cooking for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef (Walker, 2003).

Pitte, Jean-Robert. French Gastronomy.The History and Geography of a Passion. NY, 2002. C. 105.

47

Отечественные записки. СПб, 1846. Т.XLYIII. Раздел VI. С.83.

Библиотека для чтения. СПб., 1852. Т. 115. С. 183.

49

История богата на неожиданные совпадения. Великая княгиня Мария Николаевна (1819–1876) – старшая дочь императора Николая I и супруга герцога Максимилиана Лейхтенбергского. Того самого, при дворе которого метрдотелем служил выдающийся русский кулинар Игнатий Радецкий (мы остановимся на его творчестве в одной из следующих глав). Это, кстати, еще и иллюстрация того, насколько узок был круг «высокой» кулинарии в России в то время.

Отечественные записки. СПб., 1846. Т. XLVIII. Раздел VI. С. 83.

Metzner, Paul. Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution. Berkeley: University of California Press, 1998.

52

Grimod de La Reynière. Almanach des gourmands. Chaumerot, Paris 1810. C. 63.

53

А. Карем. Искусство французской кухни XIX столетия. Гастрономическое и практическое руководство. СПб., 1866. Т. 1. С. III.

Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2008.

Иллюстрация. СПб., 1858. № 32. С.110.

Труды Общества любителей российской словесности при Императорском Московском университете. М., 1812. 4.IV С. 69–70, 107,213.

57

ЦГИА, ф. 109,1 эйсп., № 417, л.257. 0 бедственном положении Филимонова см. его письмо к Д.В. Дубельту от 15 июля 1846 года: «В одном глазу катаракта, готовлюсь к операции, другой неизлечим… не знаю, чем заплатить за необходимый при лечении чистый воздух, которым дышу в крестьянской избе».

ЦГИА, ф.109, I эксп., № 417, Л.221.

59

См., например, диссертацию Л.Ленюшкиной «Творчество В.С.Филимонова в литературном движении первой трети XIX века» (М.,1985).

Северная пчела. СПб., 1837. С. 180.

61

Библиотека для чтения. СПб., 1837. Т. 23. Отд. VI. С. 43,44.

Радецкий И.М. Альманах гастрономов. Т. III. С. 7.

63

Второй сын Евгения Богарне, пасынка Наполеона Бонапарта, и дочери короля Баварии Максимилиана I. В России был тепло принят императорской семьей и познакомился с дочерью императора Николая I Великой княжной Марией Николаевной. После их свадьбы в 1839 году Максимилиан получил титул Императорского Высочества, чин генерал-майора русской службы и стал шефом гусарского полка, впоследствии командовал 2-й гвардейской кавалерийской дивизией, был главноуправляющим корпуса горных инженеров.

64

Из письма И. Гончарова И.И. Льховскому, 13 (25) июня 1857. Варшава.

Радецкий И. С.-Петербургская кухня. СПб., 1862. С.1.

Нам не удалось разыскать *все* предшествующие книги Степанова. В фондах РГБ можно найти лишь часть его трудов:

«Опытный русский повар, или Наставление, каким образом заготовлять впрок разные столовые припасы в лучшем виде и вкусе, в пользу занимающихся хозяйством». / Изд. Герасимом Степановым. М., 1834 (второе издание, первое, выпущенное в 1832 году, в РГБ отсутствует).

«Продолжение к книге: Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном, собранный и составленный из собственных опытов и наблюдений издателем Русского опытного повара и Прибавления к оному, Герасимом Степановым: Заключающее в себе. I. Наставление, как приготовлять пост. столы рыб. и гриб. 2. Приказание как приготовлять столы бал., сговор., имянин. и крестин». М., 1835.

«Последний труд слепца-старца Герасима Степанова, издателя пяти русских книг, содержащий в себе как выборку из оных, так равно и многие новейшие прибавления, еще доселе не бывшие известными в русской экономии, домоводстве, хозяйстве и поварне»: в 5 ч. М., 1851.

«Поваренная, кондитерская и хозяйственная книга, на 55-летних опытах основанная и содержащая в себе все, касающееся до поваренного и кондитерского искусства…»: в 5 ч. / Соч. Герасима Степанова. М.,1860.

Еще одна книга найдена нами в частных собраниях: «Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола или Восточнаго гастронома, составленного из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером». М., 1837.

Сам Степанов в предисловии упоминает еще и «Полную ручную хозяйственную книгу» 1836 года, и «Прибавление к опытному повару» 1834 года. К сожалению, мы не смогли обнаружить текстов этих книг.

Модзалевский Л.Б. Библиотека Пушкина: Новые материалы. // Лит. наследство. М., 1934. Т. 18. С. 1013.

Современник. СПб., 1851. Т. XXIX. Отд. V. С. 22.

Современник. Санкт-Петербург, 1851. Т. XXIX. Отд. V. С. 23.

Библиотека для чтения. Санкт-Петербург, 1852. Т. 114. С. 65.

Современник. Санкт-Петребург, 1851. Т. XXX. Отд. V. С. 61.

72

Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола или Восточнаго гастронома, составленного из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером. М., 1837. С. 6.

73

М. Медведев. Мир кулинарии. Л., 1977. С. 95. – Кстати, несмотря на обязательные отсылки к марксистско-ленинским основам кулинарии, это довольно интересная работа с точки зрения как дореволюционной истории русской кухни, так и описания ее состояния в 50-60-е годы XX века.

Эхберт Хартман. Елена Ивановна Молоховец. Перевод с голландского А.Ф. Смирновой. – Журнал «Звезда». М., 2000. № 3.

Записки Н.И. Греча. Русский архив 1873, № 3.

Лихачева Е. Материалы для истории женского образования в России. С.-Петербург, 1899. С. 246.

77

Письма Сперанского к дочери. Русский архив, 1868, № 1.

Лихачева Е. Материалы для истории женского образования в России. С.-Петербург, 1899. С. 190.

Михневич В.О. Наши знакомые: фельетонный словарь современников. СПб., 1884. С.138.

80

Письмо Елены Молоховец вдовствующей императрице Марии Федоровне с благодарностью за подарок и внимание, проявленное к ее книгам. 11 февраля 1894. Государственный Архив РФ. – Ф. 642.– Оп. 1.– Д. 2241.– Л. 1–2.

81

Молоховец Леонид Францевич служил в Отдельном Корпусе Жандармов. В 1896–1901 гг – начальник Вятского губернского жандармского управления. Затем переведен в Санкт-Петербургское управление. В 1906 г. уволен в отставку с присвоением чина генерал-майора.

82

В феврале 1610 года между польским королем Сигизмундом III и посольством русских бояр, являвшихся ранее сторонниками Лжедмитрия II, был заключен договор, по которому польский королевич Владислав признавался русским царем. Поляки формально приняли все условия, но интервенция прекращена не была. Кроме того, Сигизмунд III требовал, чтобы не его сына, а его самого боярское правительство – семибоярщина – признало царем России. Разгоревшаяся борьба против польской и шведской интервенции, завершившаяся избранием царем Михаила Романова, помешала Владиславу занять московский престол.

Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2005. С. 799.

Костомаров Н.И. Автобиография – «Литературное Наследие», СПБ. 1890.С. 28.

Цит по: *Костомаров Н.И.* Собрание сочинений (изд. «Литературного фонда»; СПб., 1903, т. 3).

86

Дубельт Леонтий Васильевич (1792–1862) – генерал, с 1835 года начальник штаба Отдельного корпуса жандармов, в 1839–1856 гг. одновременно управляющий III отделением.

За более подробной информацией о жизни ученого отсылаем вас, в частности, к прекрасному очерку Петра Червинского «Он твердо верил в Украину» (Зеркало недели, Киев, № 22 (87) от 1 июня 1996 года).

Цит по: Русский биографический словарь. М., 1896–1918, изд. Русского исторического общества.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009, с. 35.

Если уж быть до конца корректным, то и сам Костомаров взял это блюдо, очевидно, из приведенных ранее И. Забелиным цитат из древних расходных книг: «А леваши ягодные, черничные, и малиновые, и смородинные, и земляничные, и всяких ягод делати: варити ягоды добре много, а как раскипят ягоды протерти их скрозе сито, да с патокою уварити густо, а уварямешати не переставая. лити на доски и вертети на той же доске в трубы» *(Забелин И.* Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2005. С. 1020.)

91

Газета «Государственная дума» № 5 (18) от 14 февраля 2008 года, стр.15: «Русское кушанье «Похмелье», – пишет она, – состоит из холодной, разрезанной на тонкие ломтики баранины, смешанной с мелко искрошенными огурцами, огуречным рассолом, уксусом и перцем. Его всегда успешно применяли на Руси на похмелье». Естественно, о Костомарове – ни слова.

92

Судьба этого человека заслуживает отдельного рассказа. В 1907 году, будучи студентом Московского университета, Валентин Булгаков знакомится с Л.Толстым. А в 1910 году – бросает учебу и становится личным секретарем писателя. После смерти Льва Николаевича издает несколько книг воспоминаний – «Л.Н. Толстой в последний год его жизни» и «Жизнепонимание Л.Н. Толстого в письмах его секретаря» (обе книги были сразу переведены на ряд языков). После революции – директор Дома Л.Н. Толстого в Москве. Во время голода 1921 года участвует в деятельности Комитета помощи голодающим, чем вызвал неудовольствие властей. В 1923 году выслан из страны на «философском пароходе». В годы II Мировой войны арестован немцами в Праге, 4 года провел в концлагере. В 1948 году принял советское гражданство и вернулся в СССР. Поселился в Ясной Поляне, где в течение почти 20 лет был хранителем Дома-музея Л.Н. Толстого.

Толстой Л.Н. О голоде. ПСС в 90 т. М., 1954. Т. 29.

Николай Михайлович Румянцев многие годы проработал в доме писателя. До этого он долгое время был крепостным музыкантом-флейтистом у князя Николая Сергеевича Волконского. Особенно ему удавалось блюдо, которое получило в семье название «вздохи Николая». Повар начинял пирожки-левашники вареньем и надувал их с углов воздухом. После смерти Николая Михайловича его сменил на кухне сын Семен, крестник С.А. Толстой.

Толстой Л.Н. Собрание сочинений в 22 т. М., 1982. Т. 11 С. 138.

Небольсин Г. Статистическое обозрение внешней торговли России. Библиотека для чтения. СПб., 1850. Т.103. Отд. V С.24.

Золотницкая Р. Из истории развития маслоделия Вологодчины. Молочная промышленность. М., 1992, № 1. С.58.

98

Авдеева Е.А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПБ., 1875. С. 37.

Калантар А.А. Николай Васильевич Верещагин. – Земледелец, 1907, № 5. С. 175. Кстати, Аветис Калантар явился действительно весьма энергичным и талантливым продолжателем дела Верещагина. Уже после революции он стал начальником Главного управления животноводства Наркомзема РСФСР.

Шарапов С. По русским хозяйствам. М., 1893. С.45.

Труды Императорского Вольного экономического общества. СПб., 1870. Т. III. С. 418.

Шарапов С. По русским хозяйствам. М., 1893. С. 449.

102

Название «вологодское», как торговую марку, оно приобрело лишь в 1939 году согласно Приказу Народного комиссариата мясной и молочной промышленности СССР «О переименовании названия «Парижского» масла в «Вологодское»

103

Вологодское маслоделие. История развития: Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г.Ю. Сажинов, П. В. Никифоров. – СПб., 2002. С.43.

104

Старейшая и наиболее влиятельная в России женская общественная организация, учрежденная 29 декабря 1812 г. для «вспомоществования бедным, от войны пострадавшим». Главным направлением деятельности общества стала забота о развитии женского профессионального образования. Уже в 1812 году благодаря его усилиям основано Училище женских сирот, которое со временем превратилось в Императорский Патриотический институт, Дом трудолюбия для девочек (позднее – Елизаветинский институт), Женские педагогические курсы (Императорский женский педагогический институт) с историческим, словесным и физико-математическим отделениями, сиротское отделение Воспитательного дома (позже Николаевский женский институт с курсами учительниц иностранных языков), Демидовский дом трудолюбия. При Александровской гимназии были организованы Высшие женские историко-литературные и юридические курсы (Вольный университет). В Литейной школе общества, кроме рукодельных профессий стали профессионально обучать счетоводству, бухгалтерии. В 1894 году общество стало именоваться «Императорским». К этому времени в ведении общества находились 7 школ с интернатом, 8 школ для приходящих, 1 рукодельная школа с магазином, 7 ремесленных отделений и классов.

105

Александрова-Игнатьева П.П. Практические основы кулинарного искусства.

Петербург, 1914. С. IV

Наша пища. СПб., 1893. № 2–8. С. 418.

107

Начало серии было положено книгой «Первая беседа на Поварских курсах, прочитанная ученицам Императорского Женского патриотического общества 25-го июля 1894 года» (П.П. Александрова. СПб, 1894). Всего в 18941895 гг. было выпущено девять таких «Бесед».

108

В 1899, 1902, 1903, 1906, 1908, 1909 (два издания), 1911, 1912, 1914, 1916 гг.

109

Александрова-Игнатьева П.П. Практические основы кулинарного искусства. Петербург, 1914, С.VI.

Буренин Н.Е. Памятные годы (воспоминания). Л., 1967. Гл. 11.

111

Так называлась еще одна статья И. Сталина в газете «Правда» в марте 1930 года, когда массовое возмущение крестьян заставило правительство чуть ослабить темпы и жесткие насильственные способы коллективизации. Осудив «перегибы на местах», власти фактически начали более осмотрительный, но вместе с тем и системный план сплошной коллективизации деревни.

См.: Постановление Государственной Думы РФ от 2 апреля 2008 г. N 262-5 ГД «О заявлении Государственной Думы Российской Федерации «Памяти жертв голода 30-х годов на территории СССР»

112

Вышедшая в 2010 году книга Ирины Глущенко «Общепит. Микоян и советская кухня» дает более полную картину жизни этого человека в аспекте реформирования «советского стиля питания». Она насыщена новыми интересными архивными данными, записями личных встреч с ветеранами, документами эпохи.

113

Гранников Дмитрий Анатольевич (1902–1965) – изобретатель «Советского» сорта сыра. В начале 30-х гг. изучал иностранный опыт сыроделания – в Дании, Голландии, Швейцарии, США. По возвращении возглавил отдел сыроделия Главмаслопрома. Вскоре был создан главк сырной промышленности, начальником которого назначен Д. Гранников. В 1943 году ему присуждается докторская степень. Правительство высоко оценило труды ученого по созданию новых видов молочных продуктов. Он становится лауреатом Сталинской премии. После войны, продолжая руководить главком, Дмитрий Анатольевич заведовал кафедрой технологии сыров Московского технологического института пищевой промышленности.

114

Кочетков Николай Георгиевич (1898–1937) – член ВКП(б), консультант по вопросам сельского хозяйства в СНК СССР. Расстрелян 2 ноября 1937 года.

115

Здесь и далее цит. по: *Микоян А.И.* Так было. М., 1999. С. 106–112.

Микоян С.А. Мы – дети войны. М.,2006. С.48.

117

Протопопов Сергей Иванович (род. в 1915 году) – в системе общественного питания Москвы с 1932 года. Окончил поварское ФЗУ. Уже с 1935 года – зав. производством ресторана. В военное время – зав. столовой крупного авиационного завода. Многие годы трудился главным кулинаром при Главном управлении общественного питания Мосгорисполкома. Соавтор ряда практических пособий, нормативных документов и сборников по технологии приготовления пищи. Заслуженный работник торговли, отмечен высокими правительственными наградами.

118

Певзнер Мануил Исаакович (1872–1952) – в 1922 г. впервые разработал диеты для основных групп болезней (которые лягут в основу известных сегодня диетических столов № 1, 2 и т. п.).

119

«Националистически настроенные лица, группировавшиеся вокруг Певзнера М.И., постоянно восхваляли его как в стенах клиники, так и за ее пределами, везде и всюду прославляли, изображая создателем целой «школы», в основе своей крайне порочной. За 20 лет своего существования клиника лечебного питания в целом не стояла на марксистских, диалектических позициях, шла вразрез учению академика Павлова и не оправдала огромных затрат на нее государственных средств» (из показаний Г.Л. Левина о деятельности «националистической группы» в клинике лечебного питания. – Архив А.Н. Яковлева, 2002–2012).

Похлебкин В.В. Кухня века. М., 2000. С.185.

121

«Индивидуальное лечебное питание, – писал М.Певзнер, – удовольствие дорогое, недоступное для большинства людей, находящихся в санатории или в больнице. А для тысяч и миллионов людей в то время можно было предложить лишь «групповое» питание, ориентированное «на болезнь, а не на конкретного больного». Основные принципы этого питания были изложены М.Певзнером в его книгах «Рациональное и лечебное питание» (М.-Л.1927), «Основы лечебного питания» (М.-Л., 1937), «Рациональное и лечебное питание» (М.-Л., 1935).

Калинин И. Между чтением и пищеварением // Эрмитаж. 2007. № 6. С. 28.

123

Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise – противоречие в терминах? // Журнал «Антропологический форум», 2011, № 15. С.267.

Цит. по: *Молоховец Е.И.* Подарок молодым хозяйкам или Средство к умень

шению расходов в домашнем хозяйстве. М., 1907.

125

Келли К. Там же. С. 268.

126

«Безумное изобилие входило в такой контраст с окружающей нищетой и голодом, что одно как бы упраздняло другое. Фикция замещала действительность, потому что была несопоставима с ней… Сталинская культура не изображала реальность, а заклинала ее». – *Генис А.* Колобок и др. кулинарные путешествия. М., 2010. С.216.

Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое // Журнал «Неприкосновенный запас», 2009, № 2(64).

Фицпатрик Ш. Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е годы: город. М., 2001.

129

Сюзьма – похожая на творожную масса, получаемая в узбекской кухне путем процеживания катыка (который является, по сути, простоквашей). Из сюзьмы получается хорошая закуска. Ее заправляют солью, резаным свежим фиолетовым базиликом и жгучим красным перцем. Выкладывают на блюдце. Традиционно в сюзьму обмакивают куски лепешки и таким образом закусывают рюмку водки.

130

В книге С. Ханкишиева «Базар, казан и дастархан» (М., 2012.С.182) прекрасно описан этот процесс: «Московские повара спросили узбекских: «А что у вас будет вместо салата «Столичный», который оливье? Чем у вас там, в Узбекистане, первую рюмку закусывают? – А зеленой редькой закусываем, очень вкусно. Холодным мясом – вареным или запеченным – закусываем. Вот сюзьмой еще закусываем: зелень, редиску туда добавим, да и закусываем». Ну, вот и стала интернациональная бригада поваров складывать из всего этого главный узбекский салат. Отварное мясо – нормально. Редьку? – Нет, надламывать ее мы не будем, а порежем соломкой. И что это за сюзьма у вас такая? Кисломолочная? Нет, это нам не подойдет, это быстро портится, мы лучше майонезом заправим».

Среди них – вышедшие в 1960-1980-е годы: «Узбекские блюда», «Пловы на любой вкус», «Мучные блюда узбекской кухни», «Деликатесы Узбекистана», «Занимательная кулинария», «Скатерть самобранка» (для детей и школьников), «Мехмоннома» (Трактат о гостеприимстве), «Чойнома» (Все о чае), «Хлеб наш насущный», «Красота быта».

132

Статья Ситоры Махмудовой (дочери писателя) многое добавляет к человеческим чертам этого талантливого автора (См.: «Зеркало XXI», Ташкент, 24 сентября 2008 г.).

Сулаквелидзе Т.П. Кухня для хозяек. Тбилиси, 1949. Грузинские блюда. Тбилиси, 1959. Овощные блюда, Тбилиси, 1967.

134

«Говядину – грудинку и рульку – нельзя уже ничем заменить, ибо само полное грузинское название харчо – «дзрохис хорци харшот» – означает «суп из говядины», или, точнее, «говяжье мясо для харчо» *(В. Похлебкин.* «Национальные кухни наших народов». М. 2009. С.270).

135

Алхазов Н.К., Джабаров А.Д., Малеев Н.М. и др. Азербайджанская кулинария. Баку,1963. 124с.

Другие его книги носят скорее исторический и биографический характер: Жизнь страны – судьба моя (М., 1995); О хлебе насущном: Ист. – экон. очерки, воспоминания (М., 1994); Пищевая индустрия: Годы, люди. (М., 1999); Размышления о пройденном пути (Ереван, 1989). В них он делится своими воспоминаниями о жизненном пути, людях, с которыми сталкивала его судьба, как участник и очевидец пишет о становлении и развитии пищевой промышленности Армении и СССР.

Мы не случайно говорим «одним из первых». Поскольку практически одновременно с В. Похлебкиным, а порой и раньше его многие темы нашего исторического кулинарного прошлого весьма подробно поднимает ленинградский ученый Н.И. Ковалев.

138

По свидетельству ряда источников, большое собрание старинных кулинарных книг случайно оказались в руках Похлебкина еще в 60-е годы. Другие говорят о том, что он покупал и собирал много лет, доведя свою библиотеку до 50 тысяч томов. Последние сведения весьма сомнительны. Известно, что большую часть жизни Похлебкин провел в бедности, живя в малогабаритной квартире в подольской пятиэтажке. Вряд ли у него хватало средств для покупки букинистических раритетов.

А по поводу 50 тысяч томов… Ну, вот посчитайте сами. Стандартная советская книжная полка – это штук 50 книг в ряд и сверху. От пола до потолка – 7 полок. В 15-метровой комнатке (5х3 м) без учета окон и дверей и войдет штук 90 таких полок, или 4,5 тысячи книг. Этобез просветов и места для другой мебели. Так что ни поместить огромную библиотеку там, ни тайно вынести ее после смерти автора было невозможно.

139

Левшин Василий Алексеевич (1746–1826) – тульский помещик, секретарь Вольного экономического общества. Автор свыше 80 сочинений, в том числе посвященных кулинарной теме, сборников рецептов и т. п.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2008. С. 41.

141

Терещенко А. Быт русского народа. СПб., 1848. Ч.I. С. 274: «В половине того же (XVIII) столетия, уже появились немецкие и французские повара, которые вытеснили поварих». И дальше – целый абзац, с дословным совпадением.

142

Речь идет о Николае Ивановиче Ковалеве.

Похлебкин В. Кулинарный словарь. М., 2009. С. 189.

Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 311.

145

Там же. С.48.

Например, хорошо знавшая В. Похлебкина бывшая сотрудница газеты «Неделя» Е.Р. Мушкина так и пишет: «Часто обед его состоял только из чая» (.*Мушкина Е.Р.* Тайна курляндского пирога. М., 2008. С. 298). Кстати, ее книга будет чрезвычайно полезна для понимания истоков советской кулинарии, ее связи с дореволюционной русской традицией.

Похлебкин В. Великий псевдоним. М., 1996. С. 155.

Вот лишь далеко не полный их перечень: «Русская кулинария» (1972), «Рассказы о русской кухне» (1989), «Рассказы о тайнах домашней кухни» (1991), «Тайны кулинарии» (1991), «Русская народная кухня» (1992), «Блюда русского стола: история и названия» (1995), «Напитки нашего стола» (1998), а также выпущенный в соавторстве с М.Н. Куткиной и Н.Я. Карцевой учебник «Русская кухня» (2000). Многие из них выдержали несколько изданий, переведены на испанский, английский, итальянский, немецкий и др. языки.

149

Абатуров Павел Васильевич – один из старейших поваров Москвы. Работал в ресторане «Метрополь», столовой Мосвоенторга. В 1953 году ему присвоено звание мастер-повар. На протяжении многих лет являлся членом Технического совета Минторга СССР. Соавтор многих учебных и методических изданий.

150

Сидоров Василий Алексеевич – многие годы был главным кулинаром Минторга СССР. Соавтор многих учебных пособий.

151

Медведев М. Страна кулинария. Л., 1977. С.81.